Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine du Meix Foulot

Classification :

1er Cru

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17 à 18°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Mercurey 1er Cru - Monopole - "Clos du Château de Montaigu" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Surface : 1,9 hectares
Moyenne d'age : 25 à 70 ans
Sol : argilo calcaire
Exposition : Est Nord-Est

Ce clos entouré de murs au pied des ruines du château de Montaigu, est situé sous les fenêtres du domaine du Meix Foulot. Il s'étale sous les rayons du soleil toute la journée malgré son exposition vers la plaine de Saône. La complexité du terroir sur ces 1.9 ha se retrouve dans le vin : à la fois tendre, élégant mais aussi structuré et puissant : "Une main de fer dans un gant de velours."

Vinification

Les raisins vendangés à la main sont acheminés tous les ¾ d' heure maximum au cuvage pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% erraflés avant d'être en cuvaison de 15 à 20 jours selon le millésime. L'ensemencement en levures est naturel. Pigeages et remontages sont effectués selon la richesse du millésime. La cuvée est élevée 100% en futs de chêne dont 20% neufs afin de n'utiliser l'apport boisé que comme un exhausteur de la personnalité du terroir. Un soin particulier est apporté au choix du tonnelier, et de la chauffe du fût, pour accompagner au mieux la personnalité de chaque terroir. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) le vin est soutiré en cuve afin de réajuster le potentiel oxydo-réduction. La mise en bouteilles se fait 14 à 15 mois après la récolte. La turbidité des vins étant très faibles, la filtration n'est pas nécessaire, favorisant ainsi toute l'expression des arômes.

Notes de dégustation :

Au nez, il présente des arômes intenses de petits fruits sauvages et de cassis, ; en bouche on retrouvera des notes poivrées accompagnant ce fruité. Jeune, on appréciera son élégante attaque avec une finale qui n'en fini plus ; plus mature on profitera de sa complexité d'arômes (fruits, poivre, chocolat) soutenue par une puissance bien présente.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera à merveille des gibiers, gibiers à plumes, viandes rouges et un beau plateau de fromages.

Jeune, ouvrez le une heure avant le service, plus âgé (5-15 ans) n’hésitez pas à le passer en carafe : après dissipation du premier nez, vous retrouverez tout le fruit.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com