



Domaine du Meix Foulot

Classification :



Village

Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Pinot noir



GRAND VIN DE BOURGOGNE



DOMAINE
MEIX FOULOT

MERCUREY
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Température de service :
17°C

Durée de conservation :
2 à 7 ans

Mercurey (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Surface : 7 hectares

Age : de 5 à 52 ans

Sol : Marnes, argiles, limon, sous sol calcaire

Expositions : Sud, est, sud-est ou sud-ouest

Cette cuvée est la plus importante du domaine en termes de volume, et sa qualité optimum est maintenue d'un millésime à un autre. En effet, ce vin résulte d'un assemblage de cuvées de différents terroirs de Mercurey chaque année remis en cause quelques mois avant la mise en bouteilles. La diversité des terroirs qu'exploite le Domaine du Meix Foulot offre la complexité, une certaine régularité et harmonie d'une année à l'autre.

Vinification

Les raisins vendangés à la main sont acheminés en caisses tous les $\frac{3}{4}$ d'heure maximum au cuvage pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% éraflés sans foulage : les baies restent entières non écrasées pour protéger le jus de toute oxydation. Les arômes sont ainsi préservés. La cuvaision sera de 15 à 20 jours selon le millésime. Quelques pigeages puis remontages sont effectués selon la richesse du millésime. Le vin est élevé 40% en cuve afin de préserver la fraîcheur du fruit, 60% en futs (âgés de 2 à 5 ans) pour complexer la palette d'arômes. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) le vin est soutiré puis est préparé à la mise en bouteilles 14 à 15 mois après la récolte. En général, la filtration n'est pas réalisée, la turbidité des vins étant très basse.

Notes de dégustation :

La robe est brillante d'un beau rouge grenat. Le nez est intense et complexe avec la traditionnelle palette de fruits rouges (cerise, framboise, groseille). Le bois est discret et fondu. Jeune, la bouche relevée par ces fruits est harmonieusement équilibrée par une structure tannique présente mais délicate, avec les années les tanins se fondent et les fruits mûrissent.

Mets d'accompagnements

Cette cuvée s'accommodera parfaitement avec un grand nombre de

plats du plus simple au plus sophistiqué : jeune, il s'associera avec toutes les viandes blanches, rouges, grillées, et fromages. Plus mature, il révèle sa richesse avec des viandes rouges marinées, mijotées et toujours un plateau de fromages.

Cette bouteille peut s'apprécier assez rapidement, mais elle supportera très bien d'être oubliée 7-8 ans, elle révélera encore plus de rondeur et de persistance.

Servir autour de 17°C. Ouvrir la bouteille une heure avant le service permettra aux arômes de fruits de s'épanouir pleinement.

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