



Domaine du Meix-Foulot

**Classification :**



Régional

**Région :** La Côte  
Chalonnaise

**Cépage :** Pinot noir



GRAND VIN DE BOURGOGNE



DOMAINE  
MEIX FOULOT  
MERCUREY 1<sup>er</sup> CRU  
LES VELEYS

**Température de service :**  
17 à 18°C

**Durée de conservation :**  
5 à 10 ans

## Mercurey 1er cru "Les Veleys" (Rouge)

*La Côte Chalonnaise - Pinot noir*

### *Origine*

Surface : 1.90 hectares

Moyenne d'âge : de 12 à 50 ans

Sol : Marnes blanches très calcaires

Exposition : plein est

### *Vinification*

Le rendement est rigoureusement limité tout au long du travail dans la vigne. Les raisins vendangés à la main sont acheminés tous les  $\frac{3}{4}$  d'heure maximum au cuvage en caisses pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% erraflés avant d'être en cuvaision de 3 à 4 semaines 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. 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 et donc de retrouver de la fraîcheur et un équilibre avant la mise en bouteilles 20 à 22 mois après la récolte. En général, aucune filtration ne sera réalisée, les vins présentant une turbidité très faible après 2 hivers passés en fûts et cuve. La commercialisation a lieu 2 ou 3 ans après la mise en bouteilles afin de proposer des vins à leur optimum.

### *Notes de dégustation :*

Ce vin se caractérise par sa concentration et sa puissance. Dans sa jeunesse les arômes sont très vifs et toniques, marqués par de petits fruits sauvages rouges, mures, myrtille et framboise. L'attaque en bouche est pure, explosive. L'ensoleillement de cette parcelle nous garantit une excellente maturité des tanins qui se présenteront tout en suavité. Le vieillissement apporte un harmonieux bouquet de fruits relevé de notes reglissées voire chocolatées.

### *Mets d'accompagnements*

Il sera un compagnon idéal pour les viandes rouges, gibiers, préparations marinées ainsi que la plupart des fromages. Servir à 17-18°.

Jeune, ouvrez le une heure avant le service, plus âgé (5-10 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 Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : [contact@bourgogne-vigne-verre.com](mailto:contact@bourgogne-vigne-verre.com) - Site internet : [www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)