Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine du Meix Foulot

Classification :

Régional

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Température de service :
17-18°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Mercurey 1er Cru "Les Veleys" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Surface : 2,10 hectares
Moyenne d'âge : de 12 à 70 ans
Sol : Marnes blanches très calcaires
Exposition : plein est

Vinification

Les raisins vendangés à la main sont acheminés tous les ¾ d' heure maximum au cuvage en caisses 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 cuvaison sera de 15 à 20 jours selon le millésime. Quelques pigeages puis 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 avant la mise en bouteilles 14 à 15 mois après la récolte. En général, aucune filtration ne sera réalisée.

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, mûres, 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.

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 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