

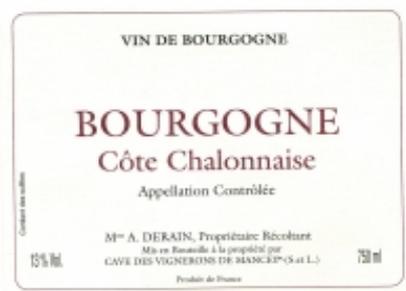
### Classification :



Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Pinot noir



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

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

## Bourgogne Côte Chalonnaise (Rouge)

*La Côte Mâconnaise - Pinot noir*

### Origine

Le Domaine Anny Derain comporte 0,75 Ha en appellation Bourgogne Côte Chalonnaise. La parcelle est située sur le village de Mercurey, au lieu-dit Derrière Saizenier, sur le versant opposé au Mercurey 1er cru En Saizenier.

### Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et acheminés en caisses à la cave. Mis en cuve après un éraflage total, la température est ensuite abaissée pour favoriser une macération pré fermentaire à froid. La cuvaison dure de 8 à 10 jours, après lesquels on procède au décuvage. Après un débourbage de quelques jours, le vin est ensuite mis en fûts dont 5 % de fûts neufs. L'élevage dure de 10 à 12 mois en cave fraîche au cours desquels les remplissages réguliers sont effectués. Les vins ne sont pas soutirés au cours de l'élevage. Ils sont assemblés au terme de cette période et restent en cuves de un à deux mois avant la mise en bouteilles. Pour obtenir l'appellation Côte Chalonnaise, ce vin est présenté à deux dégustations de labellisation successives.

### Notes de dégustation :

Robe d'un rouge rubis. Nez très typique du Pinot Noir, élégant et racé avec des dominantes de fruits mûrs.

En bouche, on trouve un équilibre parfait entre sa structure tannique et sa texture fruitée (cassis, cerise bien mûre) et dense avec des notes épicées (poivre, girofle et cacao), ce qui confère à l'ensemble une longueur en bouche très intéressante.

### Mets d'accompagnements

Accompagne très bien les viandes rouges en sauce, les fromages. A servir par exemple sur un pâté de lièvre, des côtelettes de marcassin ou un canard aux navets. Il est parfait avec un dessert au chocolat.

