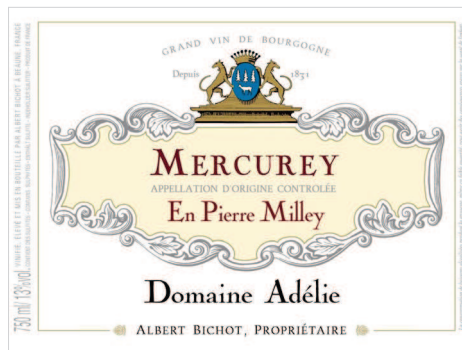


MERCUREY "EN PIERRE MILLEY" DOMAINE ADÉLIE



Côte Chalonnaise

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Parcelles de 2 ha
 Âge moyen : 35 ans
 Sols bruns caillouteux, argilo-calcaires

Vinification :

Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuvaison : 15 à 22 jours

Élevage :

En fûts de chêne 100%
 15 à 20 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les romains en l'honneur de Mercure. Forte de ses 650 ha, 85 climats "village" et 32 premiers crus, l'appellation Mercurey est la plus grande des appellations de la Côte Chalonnaise.

En 2005, les Domaines Albert Bichot s'étendent en Côte Chalonnaise en créant le Domaine Adélie, sur un vignoble de plus de 4 ha en appellation Mercurey. Nos deux principales parcelles sont exposées Sud Ouest à Ouest, en situation de coteau sur des sols bruns caillouteux à caractère drainant, riches en argile, sur sous-sol calcaire dur avec quelques zones à dominante marneuses.

Dégustation

Au nez, ce Mercurey rouge exhale des arômes sauvages et fruités avec des notes de fruits rouges et noirs mais aussi de prune et de pêche. En bouche, ce vin gourmand, charnu et velouté, est plein de finesse. La finale est longue et harmonieuse.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce au vin rouge, les gibiers à plumes et les fromages relevés.

Service et garde

Servir à 17°C.

Ce vin se boit jeune, sur le fruit mais peut aussi se conserver entre 3 et 5 ans en cave voire davantage.

