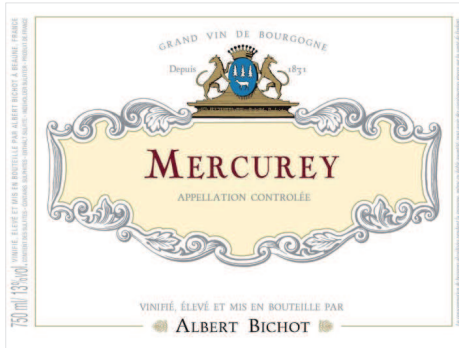


MERCUREY



Côte Chalonnaise

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
 Sols bruns caillouteux
 à caractère drainant,
 riches en argile

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 15 à 20 jours

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 10 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.

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 est plein de finesse. La finale est harmonieuse et persistante.

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 entre 14 et 16°C.

A boire jeune sur le fruit ou à garder entre 3 et 5 ans, voire plus en cave.

