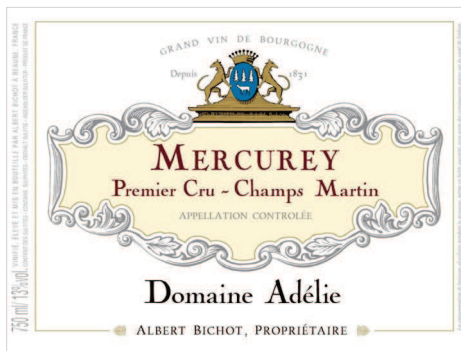


# MERCUREY 1ER CRU "CHAMPS MARTIN" DOMAINE ADÉLIE



## Côte Chalonnaise

## 100 % Pinot Noir

## AOC Premier Cru

### La vigne :

Parcelle de 0,9 ha  
 Âge moyen : 35 ans  
 Sols bruns calcaires et argileux

### Vinification :

Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 25 jours

### Elevage :

En fûts de chêne 100%  
 20 à 35 % 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. La parcelle est orientée au Sud ; la finesse vient atténuer toute la puissance potentielle de ce terroir.*

## Dégustation

Le Mercurey Premier Cru "Champs Martin" est frais, fin et parfumé. Au nez, on retrouve des notes de fruits noirs légèrement boisés, de violette, de myrtille, de mure et de réglisse. En bouche, il est charnu et velouté et présente des arômes de fraises et de vanille. La finale est quant à elle très aromatique.

## Accords mets/vins

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

## Service et garde

Servir à 15°C.

Ce vin se boit jeune, sur le fruit mais peut aussi se garder entre 5 et 7 ans en cave, voire davantage.

