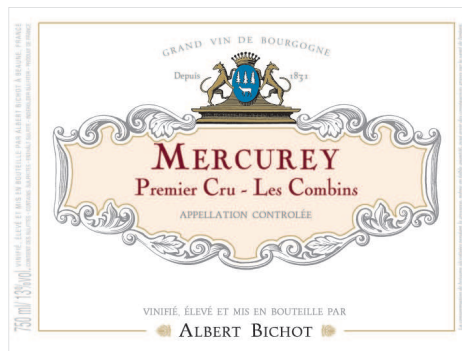


MERCUREY 1ER CRU "LES COMBINS"



Côte Chalonnaise

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :

Sols à dominante argilo-calcaire

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 15 à 20 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 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. L'origine toponymique de ce climat vient probablement de l'aspect légèrement vallonné du secteur, que l'on trouve de manière encore plus prononcé, dans les combes de la côte viticole.

Dégustation

Au nez, il présente un subtil mélange d'arômes de fruits rouges et d'épices rehaussés par quelques notes de tabac. Franc et linéaire, ce vin possède une structure très dense et de jolis tanins sur fond calcaire.

Accords mets/vins

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

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

