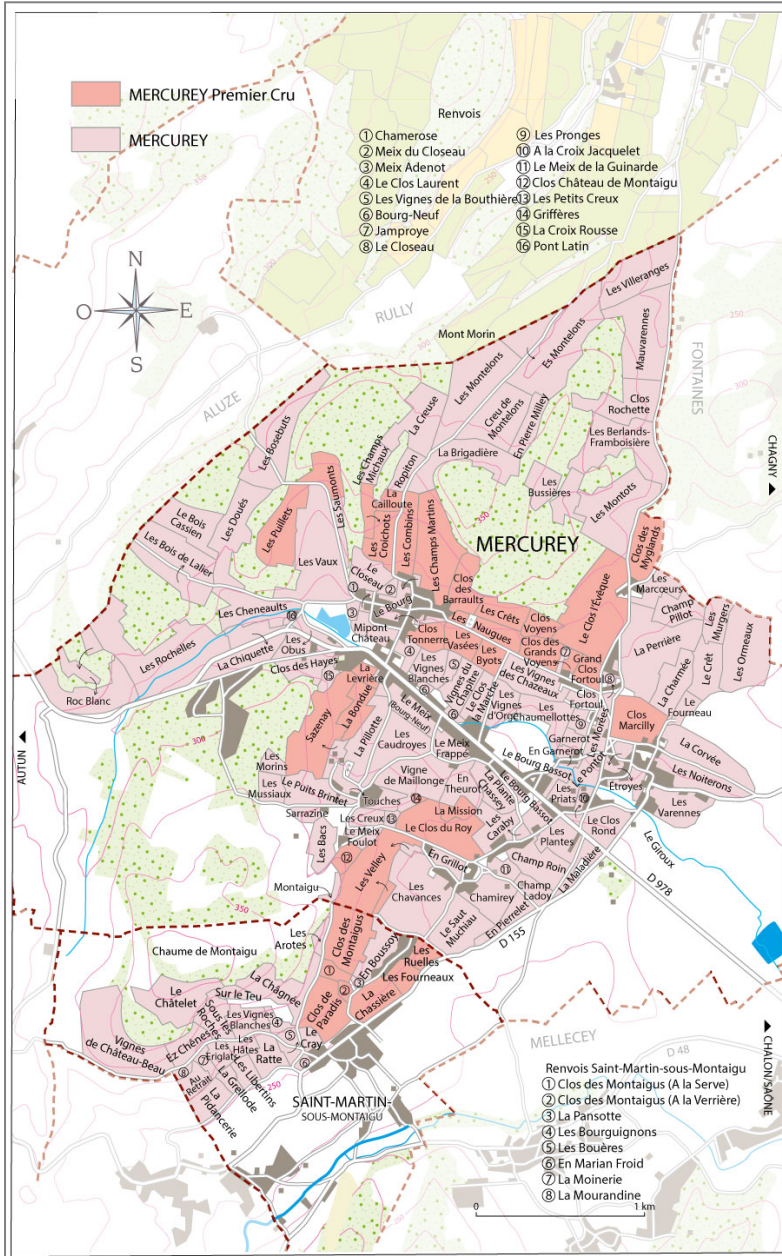
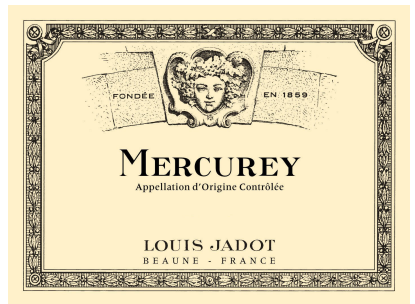


MERCUREY

Appellation Village

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

La Côte Chalonnaise est située dans la continuité de la Côte de Beaune, au Sud de Santenay. Il y a cinq appellations village en Côte Chalonnaise et Mercurey, situé au Nord, est l'appellation la plus connue.

CARACTÉRISTIQUES

Le vignoble entoure le village et son exposition varie de Sud à Est/Nord-Est. Géologiquement, les sols de Mercurey sont situés dans le prolongement de la Côte de Beaune.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuve ouverte en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-16



POTENTIEL DE GARDE

5-10 ans en général cela dépend du millésime