



*La terre nous façonne*

## **Mercurey 1<sup>er</sup> Cru** **Le Clos L'Evêque**

Avec ses 21 hectares en coteau orienté à l'est, le clos l'Evêque est un des 1er Cru les plus étendus de Mercurey. Son sol, assez clair, est issu de dépôts caillouteux calcaires. Les vins qui en sont issus ont la caractéristique d'être toujours très fins, assez féminins. Notre Clos L'Evêque se caractérise par des notes de petits fruits rouges acidulés, de griottes et de groseilles. C'est un vin ciselé, précis et délicat ; sa finale est minérale.

- ⊙ **Appellation :** Mercurey 1<sup>er</sup> Cru
- ⊙ **Cépages :** 100% Pinot Noir
- ⊙ **Terroir :** sol clair issu de dépôt caillouteux calcaires ; vigne située à flanc de coteau, orientée à l'Est.
- ⊙ **Age moyen des vignes :** 50 ans
- ⊙ **Plage de consommation :** de 3 à 10 ans après la récolte.
- ⊙ **Température de service :** 15-16 °C vin jeune / 17-18 °C vin à maturité
- ⊙ **Vinification :** Vendange ramassée et triée intégralement à la main. Cuvaison de 15 à 20 jours débutant par une macération pré fermentaire à froid. Pigeages et remontages réguliers en vue d'extraire la matière et les arômes constitutifs du vin en devenir.
- ⊙ **Elevage :** 100% en fûts de chêne pendant 12 mois avec 30% de fûts neufs.

