



*La terre nous façonne*

## Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Clos des Grands Voyens

Pièce maîtresse de notre parcelle, le Clos des Grands Voyens est un monopole de 4.9 ha. Située à flanc de coteau et orientée plein sud, cette parcelle au sol brun, caillouteux et argileux, permet la production d'un vin complexe aux arômes de fruits rouges, d'épices, de sous-bois et d'humus. Sa bouche est ample, équilibrée et ses tannins fondus.

- ⊙ **Appellation :** Mercurey 1<sup>er</sup> Cru
- ⊙ **Cépages :** 100% Pinot Noir
- ⊙ **Terroir :** sol calcaire brun caillouteux, argileux à limono-argileux ; vigne située à flanc de coteau, orientée plein sud.
- ⊙ **Age moyen des vignes :** 42 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.

