



*La terre nous façonne*

## Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Cuvée Jeanne

Issue des meilleurs rangs du Clos des Grands Voyens, cette cuvée confidentielle est concentrée, de garde et il faudra savoir l'attendre. C'est en effet le temps qui révélera toute la complexité et la subtilité de ce vin des grandes occasions. La cuvée Jeanne n'est pas produite tous les ans.

- ⊙ **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 4 à 12 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. Cuvaion 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 35% de fûts neufs.

