



La terre nous façonne

Mercurey Vieilles Vignes

La vigne en question se situe sous le Clos des Grands Voyens. Elle est plantée quasiment à plat, sur un sol riche et profond, issu de l'érosion du coteau qui le surplombe. Expressive et fruitée, cette cuvée de Mercurey révèle des arômes de framboise et de cerise. C'est un vin léger, frais, et ses tanins très souples le rendent facile à boire dès ses premières années.

- ⊙ **Appellation :** Mercurey
- ⊙ **Cépages :** 100% Pinot Noir
- ⊙ **Terroir :** sol brun colluvionnaire, calcaire, argilo limoneux à très faible charge caillouteuse. Vigne plantée sous le Clos des Grands Voyens, en bas de coteau, quasiment à plat. Exposition Sud.
- ⊙ **Age moyen des vignes :** 41 ans
- ⊙ **Plage de consommation :** de 2 à 6 ans après la récolte.
- ⊙ **Température de service :** 15-16 °C vin jeune
- ⊙ **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 20% de fûts neufs (chauffe douce).

