

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce village de Côte Chalonnaise tire son nom du Dieu Mercure (Dieu du commerce). Mercurey est traversé par la voie Agrippa qui, du temps des Romains, reliait Chalon-sur-Saône à Autun. Aujourd'hui, les vins de Mercurey font la renommée de ce village à travers le monde. Mercurey est l'un des plus grande commune viticole de Bourgogne avec plus de 600 ha de vignes.

Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 27 ha 25 a (67,33 Acres)
Année de plantation : 1962, 1978, 1981



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 10% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rubis profond. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais et d'épices. Agréable à déguster, ce vin offre une attaque ronde et fruitée et laisse ensuite se dévoiler des tanins fins et soyeux. Ce vin, bien équilibré et d'une bonne persistance aromatique, sera apprécié par les amateurs éclairés et saura séduire les néophytes.

Accords : Côte de boeuf marinée au thym, plateau de charcuterie, croustine de reblochon

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans

