



Aire de production

Appellation communale de la Côte Chalonnaise, récoltée sur le village de Mercurey. Le vignoble de l'appellation s'étend sur 633,27 hectares dont 548,68 hectares en rouge et 153,80 en Premier Cru.

Origine

La géologie est semblable à celle de la Côte de Beaune, en Côte d'Or, qui se termine à quelques kilomètres au Nord de la Côte Chalonnaise. L'orientation des Côtes n'est pas aussi régulière qu'en Côte d'Or, mais les vignes sont toujours plantées sur des pentes douces orientées Sud-Est et Nord-Est.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Vinification en foudre suivi d'un élevage de 14 à 16 mois en fûts dont 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge violacé, évoluera vers une couleur rouge cerise avec l'âge.
NEZ : Assez fin, mais bien affirmé. Surtout des arômes de fruits au kirsch complétés par des notes animales et boisées.
PALAIS : Très bon équilibre entre des parfums fins de fruits et une bonne structure tannique, ce qui devrait permettre à ce vin un très bon vieillissement.

Accords mets et vins

A déguster avec des viandes rôties, grillées ou en sauce, les plats exotiques (tajines) et des fromages comme le Munster et le Reblochon.

Service

14 à 16°C

Potentiel de garde

Entre 5 et 15 ans