



MERCUREY 1^{ER} CRU CLOS L'ÉVÊQUE



TERROIR



Origine géographique

Situé au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne avec ses 650 ha, ses 85 climats « village » et 32 premiers crus.



Sol

Le terroir Clos l'Évêque est située sur le haut du coteau près du village d'Étroyes. Les vignes sont orientées Sud-est sur des sols bruns à dominante calcaires.



Encépagement

100 % Pinot Noir.



Vinification

Bourguignonne traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et macération longue. Elevage en fûts de chêne avec 25 à 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois qui apportent structure et complexité au vin.

DEGUSTATION



Robe

Belle couleur rubis aux reflets cerise.



Nez

Nez frais, des notes de sous-bois, quelques nuances animales comme le cuir et une touche de réglisse.



Bouche

Franc et charnu, ce vin possède une structure dense et de jolis tanins sur fond calcaire.

SERVICE



A boire avec

Ce Mercurey 1er Cru donne du relief aux belles pièces de viande rouge et à l'agneau, braisé ou en sauce. Il agrémenté très bien les plats exotiques comme des acras de poulet ou un suprême de volaille au coco. En fin de repas il s'accorde bien avec les fromages de caractère tels que l'Epoisses et le Soumaintrain.



Température de service

15 à 16 °C.



Temps de garde

De 5 à 7 ans.