



MERCUREY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Emile Chandésais

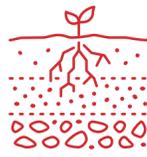
Pour Napoléon, les Mercurey lui rappellent ses plus belles victoires, comme rapporté dans cette échange avec un prêtre : "...quant à son bouquet, il est comme l'odeur enivrante de la victoire". Notre triomphe ici se pose en tant que Pinot Noir aux notes de groseille acidulée et d'un grain de tanin poudré. Il paraît que notre Mercurey a comme un parfum de victoire, il donne le goût à la réussite.



Pinot Noir



Parcelle entre
Mercurey et
St Martin sous
Montaigu,
limitrophe des
climats 1er cru.



Coteaux profitant d'une
exposition favorable.
Sols majoritairement
calcaires marbrés
avec la roche de
gneiss.



Vendanges manuelles
avec éraflage, puis
macération à froid
pendant 8 jours.
Cuvaison en cuves inox
et remontages



Élevage sur lies fines
en fûts de chêne pendant
18 mois et l'autre
partie en cuve inox.



Framboise, cerise et
groseille offrent une
expression complexe et
intrigante au nez. En bouche,
l'attaque souple des tanins
fins accompagnés de fruits
rouges plus mûrs donne tout
son charme au vin.

