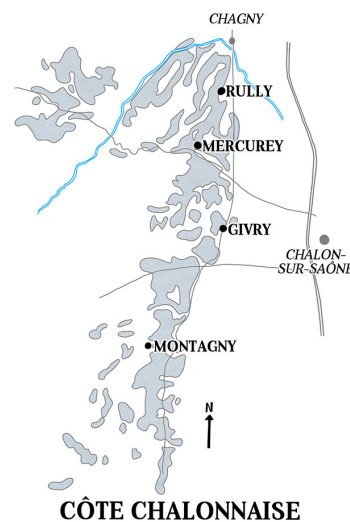


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mercurey

Mercurey 2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argileux-calcaire

Localisation : Au coeur de la Côte Chalonnaise, au sud de la Côte de Beaune, le vignoble de Mercurey est essentiellement planté en Pinot Noir. La vigne est située à flanc de coteaux orientés Sud-Est.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis avec des nuances pourpres. Notes florales sur des arômes très frais de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) mêlés de notes de réglisse. Bien équilibré et complexe. Texture profonde et dense sur une belle trame tannique. Très belle persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Charcuteries, tourtes, viandes rouges et blanches, volailles, fromages régionaux (Citeaux, Langres, Epoisses)