

MERCUREY 1^{ER} CRU

« Clos du Paradis »

Les coteaux d'argiles rouges de Saint-Martin sous Montaigne permettent profondeur et soyeux à cette cuvée de 1^{er} Cru.

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Côte chalonaise
Saint-Martin sous Montaigne



Terroir

“Clos du Paradis”
Coteaux exposés est
Sol argilo-calcaire
Argile rouge
0.35 hectares



Cépage(s)

100% Pinot noir



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Pré-macération à froid
environ 4 jours
Fermentation 14 jours
Vendange égrappée à 100%



Élevage

12 mois en fût
Environ 25% fût neuf

DÉGUSTATION



Limpide et brillant
Rubis
Reflets violacés



Notes de fruits noirs
Élégant et complexe



Notes de petits fruits
rouges, violette
Jolie structure avec des
tannins fins et soyeux
Finale persistante et équilibrée



Servir à 12/14°C
Beau potentiel de garde,
à carafier pour boire plus jeune
sur le fruit.

