

CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Les vignes s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

DÉGUSTATION : vif et fruité

Accords mets-vins : Planche de fromages et charcuterie

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,24 ha
- Exposition : Sud
- Année de plantation : 1982
- Sol et sous-sol : Marnes très calcaires, en plein cœur du village
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cep durant l'été

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21^{ème} siècle. Les vignerons doivent redoubler d'attention, les changements météorologiques brutaux ne leur laissant guère de répit. Heureusement l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

Malgré les conditions climatiques difficiles, 2021 a donné naissance à des vins rouges de très belle qualité. Avec des robes d'un rouge rubis soutenu, des nez d'une richesse et d'une finesse exemplaires, des bouches tendres et charnues, les vins se montrent avenants et parfaitement équilibrés. A n'en pas douter, ils auront une place de choix sur les meilleures tables.

