



## MERCUREY 1ER CRU LES CROICHOTS 2020

### 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 : rond et fruité

Accords mets-vins : Couscous oriental

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

#### LE VIGNOBLE

- Surface : 0,72 ha
- Exposition : Sud
- Année de plantation : 2014
- Sol et sous-sol : Sol issu des marnes très calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds/ha
- Culture du sol : Coteau en terres blanches qui craignent l'érosion / Travail superficiel de la ligne de souche

#### LE VIN

- Date de récolte : 27/08/20
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 15 mois en fût dont 20% de fûts neufs
- Production : 3 800 bouteilles

### CÔTE CHALONNAISE 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.

En Côte Chalonnaise, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.