



MERCUREY "LES BOIS DE LALIER" 2023

CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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 précis

Accords mets-vins : Effiloché de boeuf

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 9,2 ha
- Exposition : Plateau Sud-Est
- Année de plantation : 2000 - 2005 - 2010
- Sol et sous-sol : Parcelle en coteau sur sol issu de calcaires durs à chaille
- Densité de plantation : 9 000 pieds/ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cep durant l'été

LE VIN

- Date de récolte : 09/09/2023
- Vinification : Trié et égrappé. Quelques pigeageages en début de fermentation puis 2 remontages par jour pendant les 18 jours de macération.
- Élevage : 12 mois en fûts dont 10% de fûts neufs
- Production : 21 000 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. Sur la Côte Chalonnaise, les raisins ont dans l'ensemble atteint une excellente maturité. Très expressifs, aux notes fruitées intenses, les vins se caractérisent par leur ampleur, leur matière charnue et leur grande souplesse. Très gourmands dès leur jeunesse, ils seront vite appréciés sur les meilleures tables.