



MERCUREY "VIEILLES VIGNES" 2021 2021

CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

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 consensuel

Accords mets-vins : Chili con carne

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

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 12 mois d'élevage en cuves inox et en fût

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 21ème 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.