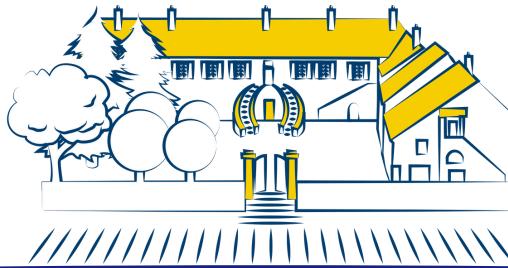


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES MURGERS

2023

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Appellation : Mercurey

Sol argilo-carcaire très pierreux avec une belle exposition sud-est en haut de coteau.

Les « murgers » sont d'anciens murets de pierres.

Nous exploitons 2 ha sur les 4,5 ha que compte le climat.

Âge moyen des vignes : 35 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 9 septembre 2023.

Vendange manuelle et mécanique, tri, égrappage et mise en cuve par gravité.

Cuvaison pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec contrôle automatique des températures. Macération de 20 jours.

Élevage en fûts de chêne dont 20 % neufs pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille en novembre 2024.

Taux d'alcool : 13,50%

DÉGUSTATION

Son parfum peut se faire discret à l'ouverture, puis se révéler vineux et profond à l'aération, souligné de notes de rose rouge. Juteux et croquant, sa matière est souple, veloutée, laissant une sensation enveloppante, comme un taffetas de soie rouge au joli tombé. Son allure aérienne évoque un voltigeur ou un trapéziste qui se joue de nos papilles. Un joli vin qui se veut chic et authentique.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Omelette, volailles, filet de boeuf, magret de canard, risotto aux champignons, fromages fondants.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029.

