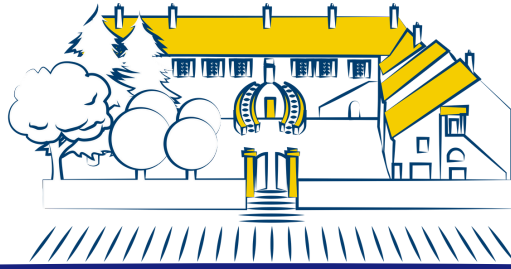


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES ORMEAUX

2023

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat Les Ormeaux.

Sol argilo-calcaire profond en coteau orienté sud-est.

Surface : 1 ha.

Âge moyen de la parcelle : 40 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 12 septembre 2023.

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

Cuaison 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 : 14%

DÉGUSTATION

D'une belle robe rubis, naît un parfum de nature, très expressif, de fraises des bois mêlées de menthe sauvage. Sérieux en première impression, sa texture exquise évoque le toucher d'un bois au grain fin. A l'air, il se révèle plutôt solaire, avec une finale épicée et s'impose au palais par son caractère franc. Musclé, dans une allure tonique et sportive, il émane de ce vin, élégance, force et puissance.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Cuisine bistronomique ou gastronomique, viandes mijotées ou grillées, charcuteries fines, fromages poivrés.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2031.

