



# LES MURGERS MERCUREY

2018

## CÉPAGE

Pinot Noir

## TERROIR

Sol argilo-carlaire 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 : 31 août 2018  
Récolte à la main, tri, égrappage et mise en cuves par gravité.  
Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec contrôle de la température.  
Macération en cuves inox avec remontages en alternance avec quelques pigeages.  
Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.  
Légère filtration et mise en bouteille décembre 2019.

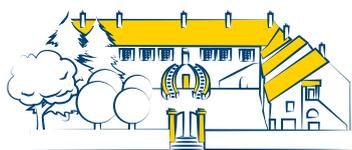
## NOTES DE DÉGUSTATION

OEIL : Robe rubis grenat d'une belle intensité, limpide et brillante.  
NEZ : Fruits rouges, notes de bois très frais au deuxième nez.  
BOUCHE : Boisé discret avec un ensemble équilibré et une belle longueur. Un Mercurey avec beaucoup de finesse et des tannins soyeux. Il peut être dégusté jeune.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Gibiers, viandes grillées, boeuf charolais, plats en sauce discrètement épicés. Fromages St Nectaire et Morbier.  
Température de service : 16°C.  
Optimum de consommation : de 3 à 8 ans.

## DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent  
**JOUSSIER**  
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ  
71640 SAINT DENIS DE VAUX  
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43  
CONTACT@JOUSSIER.COM

