



LES ORMEAUX MERCUREY 2018

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol argilo-calcaire, exposition sud-est en coteaux.

Surface : 1 ha

Âge moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de récolte : 3 septembre 2018

Vendange mécanique, tri et encuvage par gravité.

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours puis fermentation alcoolique avec remontages en alternance avec quelques pigeages.

Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois puis filtration et mise en bouteille en décembre 2019.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe rubis intense, limpide et brillante.

Nez : Intense aux arômes de mûre et de poivre noir.

Bouche : Puissante et épicée, avec des tanins bien présents et une belle fraîcheur.

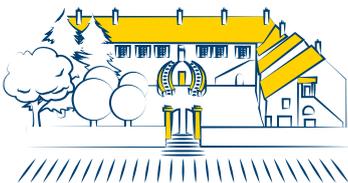
SUGGESTIONS DE SERVICE

Boeuf bourguignon, volailles mijotées ainsi que des fromages affinés.

Température de service : 17°C

Garde jusqu'à 10 années.

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

