



# 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.

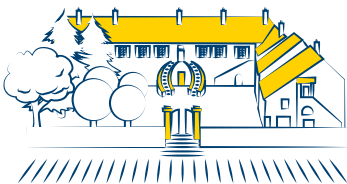
## SUGGESTIONS DE SERVICE

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

