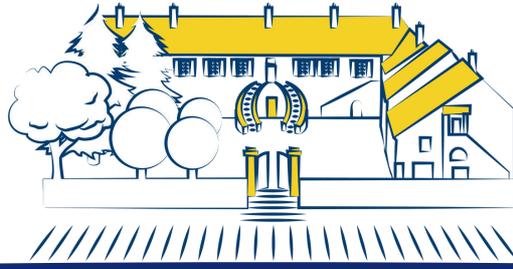


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES MURGERS

2022

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 : 26 août 2022.

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 11 mois.

Légère filtration et mise en bouteille le 9 août 2023.

Taux d'alcool : 13,50%

DÉGUSTATION

Sa teinte est d'un joli grenat brillant et transparent. Son parfum complexe et enivrant embaume la pivoine, la rose et la violette. Son attaque est franche et poivrée, suivie d'un toucher subtil, il évoque une envolée d'arômes dans une sensation de légèreté aérienne. La rémanence du fruit explose en finale, il crépite en bouche pour un cent pour cent pur plaisir.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Volailles, viandes grillées et légères, magret de canard, champignons, fromages tendres.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2030.

