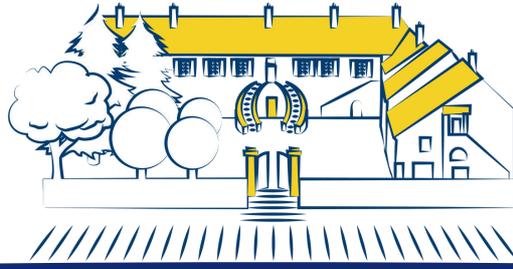


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES ORMEAUX

2022

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

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 : 31 août 2022.

Vendange 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 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille le 15 novembre 2023.

Taux d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Il se révèle dans une jolie robe transparente aux reflets violacés. Son parfum délicat est discret et doux, rassurant, comme celui d'un petit enfant. En bouche, ce sont des notes sauvages, de petits fruits noirs croquants et d'épices qui dansent autour d'une trame précise et juteuse. Poivré et dense, son toucher évoque celui d'un velours rouge épais et doux, à la fois léger et tombant. Réconfortant par sa présence, sa solidité, il garde la délicatesse du pinot noir, mélange d'infusion de roses et de cerises noires.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Cuisine bistronomique ou gastronomique, magret de canard, côte de boeuf.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2030.

