

Mercurey 1^{er} Cru les Naugues 2023

VIGNOBLE

L'une des plus importantes appellations de la Côte Chalonnaise, les vignes produisant ce premier cru se situent à 300m d'altitude sur des sols marno-calcaires.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid de deux semaines pour extraire la couleur des peaux. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé en futs de chêne de 228L durant 10 mois pour obtenir la structure, l'équilibre et la souplesse des tannins recherchée.

NOTES DE DEGUSTATION

De couleur rouge rubis profond et avec des arômes de cerises noires, d'épices et de fèves de cacao, notre Mercurey 1^{er} Cru est un vin entier, riche et équilibré.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14- 15°C.

POTENTIEL DE GARDE : jusqu'à 6 ans

ACCORDS CULINAIRES : grâce à sa structure, ce vin s'accordera avec des entrecôtes, de l'agneau ou des volailles mijotées.



TECHNICAL

Grape Variety	Pinot Noir
Alcohol	13%
Sugar	<1 g/l
Acidity	3.24 g/L
PH	3.50
Fining	Bentonite (Vegan)
Closure	Technical cork