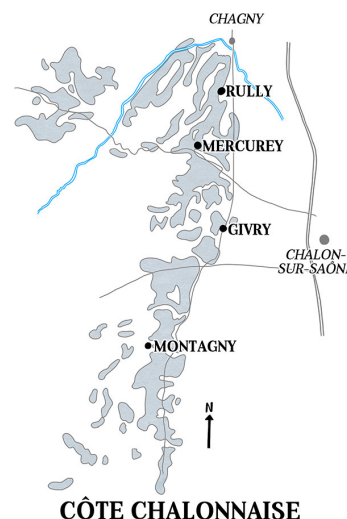


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mercurey

Mercurey 2019



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argileux-calcaire

Localisation : Au coeur de la Côte Chalonnaise, au sud de la Côte de Beaune, le vignoble de Mercurey est essentiellement planté en Pinot Noir. La vigne est située à flanc de coteaux orientés Sud-Est.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XVème siècle. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Belle couleur rubis. Notes florales sur des arômes très frais de petits fruits rouges bien mûrs (cerise) mêlés de notes épicées. Bien équilibré et complexe. Texture profonde et dense sur une belle trame tannique. Très belle persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Charcuteries, tourtes, viandes rouges et blanches, volailles, fromages régionaux (Citeaux, Langres, Epoisses)