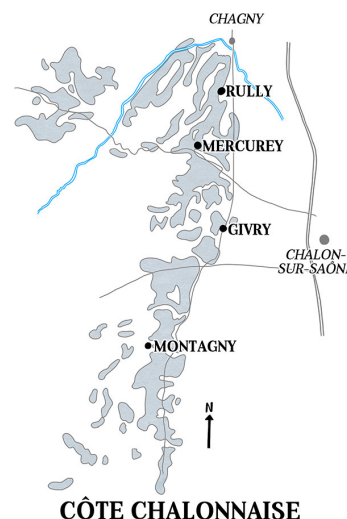


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mercurey

Mercurey 2017



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 2017 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Notes florales sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs mêlé de parfums d'épices. Energique et complexe sur un fruit très pur. Texture dense sur des tannins bien construits. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes rouges et blanches et fromages.