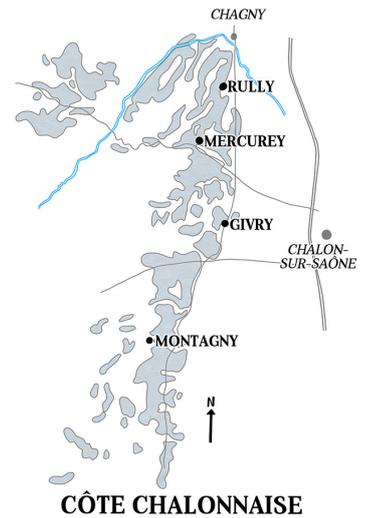


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mercurey

Mercurey 2020



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 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut par marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Les vins rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

Dégustation : Belle couleur rubis. Parfum de violettes sur des arômes très frais de cerise rouge, de fraise et de confiture de fraise sur une touche vanillée. Bien équilibré et complexe. Texture croquante et dense. Tannins bien intégrés. Très belle longueur tout en générosité.

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