



P. Misserey

MERCUREY

1^{er} Cru les Vasées

TERROIR

Le Mercurey est un vin produit en Côte Chalonnaise au sud de la Bourgogne. Ce 1^{er} Cru les Vasées est issu d'un vignoble en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2008. Le sol est composé d'argile et de marne, avec une bonne proportion de calcaire.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois environ, dont 20% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis intense et brillante.
Des arômes de petits fruits rouges (cerise, fraise) avec une pointe de boisé vanillé tout en élégance et des notes épicées.
En bouche, c'est un vin bien équilibré et riche, aux tanins souples et agréables.

DEGUSTATION

Idéal sur une viande rouge grillée, les volailles et les plats exotiques. Egalement parfait sur un plateau de fromages affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

Un vin à servir à 16°.
Il gagnera à être conservé 5 à 7 ans en cave.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16