



BOURGOGNE

MERCUREY 1^{er} CRU 'LES COMBINS'

Gerard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte chalonaise.

Appellation : AOP Mercurey 1^{er} Cru .

Millésime : 2017

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

PRESENTATION :

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les romains en l'honneur de Mercure. L'appellation Mercurey est la plus grande des appellations de la Côte Chalonnaise.

Seuls ont le droit de produire des Premiers Crus les producteurs dont les vignes jouissent d'une exposition et d'un sol privilégiés.

L'origine toponymique de ce climat « Les Combins ' vient de l'aspect vallonné du secteur, que l'on trouve dans les combes de la côte viticole.

VINIFICATION :

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée à 100%.

Une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours, nous aide à extraire la couleur des peaux. Élevage 18 mois en fût de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Jolie robe rubis.

Nez : Au nez, il présente un subtil mélange d'arômes de fruits rouges et une légère touche chocolatée.
Après une belle oxygénation, le vin nous dévoile des notes plus épicées et fumées.

Bouche : La bouche est puissante, racée, on ressent bien le côté très rond du millésime 2017 qui apporte velouté et souplesse aux tannins.

Suggestions gourmandes :

Des beignets d'aubergines, des terrines de volaille, un civet de lapin, des brochettes de poulet grillées.

Coup de cœur : Une blanquette de veau...

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be