

# MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU

## « Clos du Paradis »

*Les coteaux d'argiles rouges de Saint-Martin sous Montaignu permettent profondeur et soyeux à cette cuvée de 1<sup>er</sup> Cru.*

### DANS LES VIGNES



#### Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Côte chalonaise
- ◆ Saint-Martin sous Montaignu



#### Terroir

- ◆ "Clos du Paradis"
- ◆ Côteaux exposés est
- ◆ Sol argilo-calcaire
- ◆ Argile rouge
- ◆ 0.35 hectares



#### Cépage(s)

- ◆ 100% Pinot noir



#### Vendanges

- ◆ Manuelles

### DANS LA CAVE



#### Vinification

- ◆ Pré-macération à froid environ 4 jours
- ◆ Fermentation 14 jours
- ◆ Vendange égrappée à 100%



#### Élevage

- ◆ 12 mois en fût
- ◆ Environ 25% fût neuf

### DÉGUSTATION



- ◆ Limpide et brillant
- ◆ Rubis
- ◆ Reflets violacés



- ◆ Notes de fruits rouges et violette
- ◆ Elegant et complexe



- ◆ Notes de petits fruits rouges, violette
- ◆ Jolie structure avec des tannins fins et soyeux
- ◆ Finale persistante et équilibrée



- ◆ Servir à 12/14°C
- ◆ Beau potentiel de garde, à carafier pour boire plus jeune sur le fruit

