



GRANDS VINS DE BOURGOGNE À MERCUREY



MERCUREY ROUGE VILLAGE LES CHAVANCES

DESCRIPTION DU VIN

Ce Vin est issu d'une surface de 50 ares de vignoble.

Sol : Argile, calcaire, à tendance ferreux

Exposition : Plein Sud

Âge de la vigne : 40 ans

Rendement : 40 hl/ha

Production : 2 600 bouteilles

Vinification : Vendanges manuelles, triées directement à la vigne, égrappées à 100%. Cuvaision à froid pendant 8 jours puis à chaud pendant 2 semaines, soutirage et pressurage. Elevage de 13 mois en fûts de chêne de 228L, 30% fûts neufs (fûts d'un et deux vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin fruité, arômes de fruits croquants en bouche, notes de fruits noirs (cassis, mûre) et fines épices.

À consommer sur de la viande rouge, du veau, du lapin, de la volaille...



30 ter, Rue du Liard, 71640 Mercurey – France

Téléphone : 03 85 45 26 38 - Mail : tupinier.bautista@wanadoo.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

