



MERCUREY ROUGE VILLAGE VIEILES VIGNES

DESCRIPTION DU VIN

Ce Vin est issu d'une surface de 2 hectares de vignoble.

Sol : Argile, calcaire

Exposition : Plein Sud

Âge de la vigne : 40-50 ans

Rendement : 38 hl/ha

Production : 10 000 bouteilles

Vinification : Vendanges manuelles, triées directement à la vigne, égrappées à 100%. Cuvaision de 20 jours, macération à froid et à chaud puis décuvage et pressurage. Elevage de 13 mois en fûts de chêne de 228L, 30% fûts neufs (fûts d'un, deux, trois et quatre vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin fruité, arômes de fruits rouges en bouche, notes toastées.
À consommer sur de la viande rouge, du canard, 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

