

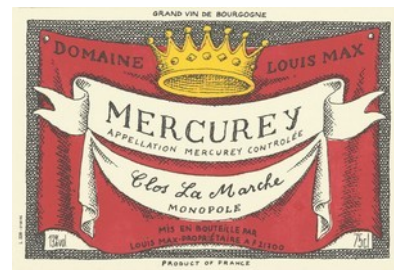


Mercrey Clos La Marche Domaine

Mercrey

Le vignoble de la Côte Chalonnaise est situé entre la Côte de Beaune et le Mâconnais.

Les sols sont le plus souvent argilo-calcaires bruns avec des proportions variables d'argiles. Les expositions varient de Sud à Est-Nord-Est. L'altitude s'étage entre 220 et 380 mètres. □



Cépage

100% Pinot Noir.

Note de Dégustation

Robe	Robe rouge rubis, d'une très belle intensité, limpide et brillante.
Nez	Le nez développe des notes fines de boisé vanillé délicates associées à des petits fruits rouges (fraise, cassis). Un vin tout en élégance.
Bouche	Elle est dotée de beaucoup de matière. Les tanins sont soyeux. Elle exprime une multitude de notes de fruits rouges, avec une belle longueur et une belle persistance.
Garde	Le temps ne peut que le rendre meilleur, 5 à 6 années de cave lui feront le plus grand bien.
Température de service	Température idéale de service entre 16 à 18°C.

Accord Mets/Vins

Il se mariera très bien tout au long d'un repas accompagné d'une viande rouge rôtie ou blanche à la crème.



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

Les idées ne manquent pas pour le présenter à table.