



Mercrey 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	D'un joli rouge rubis, elle est limpide et brillante.
Nez	Mariage délicat et fin de notes de petits fruits rouges bien mûrs et d'un boisé discret et fin.
Bouche	On retrouve les fruits rouges associés à un boisé vanillé élégant. Les tanins sont soyeux.
Garde	3 à 5 ans mais toujours agréable dans sa jeunesse.
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. Les idées ne manquent pas pour le présenter à table.