



Mercurey La Vigne du Chapitre

Mercurey

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	La robe est vive, limpide et brillante.
Nez	Au nez, les arômes sont délicats, avec des notes de cerise, fraise et une touche de praliné.
Bouche	En bouche, tout en délicatesse, vineux, très fin, très féminin, élégant et racé. C'est un vin très agréable.
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. Les idées ne manquent pas pour le présenter à table.