

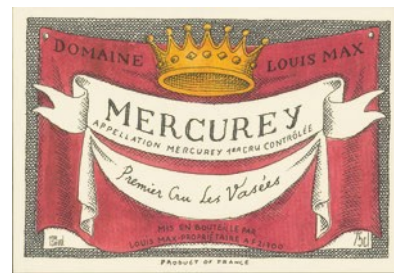


Mercurey les Vasées 1er cru Domaine

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	Très belle robe rubis intense, limpide et brillante.
Nez	Au nez, de riches arômes de fruits rouges bien mûrs associés à des arômes de vanille dus au boisage très fin.
Bouche	En bouche, c'est un vin présentant beaucoup de puissance avec une structure tannique très soyeuse lui conférant un potentiel de garde important.
Garde	Le temps ne peut que le rendre meilleur, 5 à 7 années de cave lui feront le plus grand bien.
Température de service	Température idéale de service entre 16 à 18°C.

Accord Mets/Vins

Un vin de garde, digne de mets à base de viandes en sauce ou marinées. Les fromages de Bourgogne y seront



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

également très bien mis en valeur.