FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Mercurey « Le Saut Muchiau »

AOC MERCUREY ROUGE · CLIMAT PARCELLAIRE

Vin Rouge de Bourgogne · Certifié Bio · Lise & Pierre-Étienne Chevallier · Vignerons à Mercurey

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Mercurey Rouge · Climat Parcellaire

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

SOL & CLIMAT
Coteau argilo-calcaire lumineux à matrice caillouteuse

EXPOSITION
Sud-Est, versant ensoleillé

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
15 – 16 °C · 4 à 8 ans

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié Ecocert · FR-BIO-01
VIGNOBLE CERTIFIÉ DEPUIS 2010

> *« Porté par un éclat remarquable de cerise mûre et une trame soyeuse, « Le Saut Muchiau » exprime le visage le plus radieux et sensuel du Pinot Noir de Mercurey. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Lieu-dit singulier du finage de Mercurey, « Le Saut Muchiau » se distingue par la générosité lumineuse de son fruit et la caresse de sa texture. Loin des extractions appuyées, la vinification par infusion pratiquée au domaine révèle ici un Pinot Noir rayonnant, croquant et enveloppant, d'une immédiate lisibilité de terroir.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Implantée sur un coteau argilo-calcaire bien exposé et parsemé de cailloutis calcaires qui restituent la chaleur diurne, la vigne mûrit ses grappes avec régularité. Culture 100 % biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01), sols vivants travaillés mécaniquement sans aucun herbicide ni produit de synthèse.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte manuelle en petites caisses percées et tri sélectif. Fermentation naturelle sur levures indigènes sans intrant, macération douce privilégiant l'éclat du fruit frais et la finesse d'infusion. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français avec très peu de bois neuf.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Aromatique intense et pure dominée par la cerise burlat mûre, la framboise fraîche et la violette, rehaussée d'une pointe de poivre blanc.
En bouche	Attaque souple et juteuse ouvrant sur un cœur de bouche généreux, porté par des tanins soyeux et polis.
Finale	Finale fraîche, fruitée et délicatement épicée, d'une grande netteté.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Magret ou aiguillettes de canard rôti aux cerises griottes
- Volaille rôtie du dimanche ou belles pièces grillées au sarment
- Côte de veau fermier dorée au sautoir et légumes racines rôtis
- Chaource ou Saint-Nectaire fermier

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- ✦ L'une des cuvées parcellaires les plus appréciées des amateurs du domaine
- ✦ Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010)

Domaine de la Monette · 15 Rue du Château, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 98 07 99 · contact@domainedelamonette.fr · www.domainedelamonette.fr

Visites & dégustations sur rendez-vous · Expédition directe propriété dès 12 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs de moins de 18 ans.