FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Mercurey « Les Bourguignons »

AOC MERCUREY ROUGE · CLIMAT PARCELLAIRE

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

DOMAINE DE
LA MONETTE
MERCUREY · BOURGOGNE



> *« Cuvée emblématique du Domaine de la Monette, « Les Bourguignons » déploie un Pinot Noir ample, velouté et d'une remarquable allonge aromatique. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Véritable signature rouge du domaine à Mercurey, le climat « Les Bourguignons » incarne toute la plénitude des grands terroirs de la Côte Chalonnaise lorsqu'ils sont travaillés avec douceur et précision. Issu d'un coteau idéalement orienté, il conjugue profondeur de sève, toucher de velours et complexité noble.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Établie sur des sols argilo-calcaires bruns riches en oxydes de fer typiques des plus beaux coteaux de Mercurey, la parcelle jouit d'un ensoleillement régulier et d'un drainage naturel optimal. Conduite en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01) avec sélections fines et rendements maîtrisés.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle en petites caisses, tri rigoureux à la vigne puis en cuverie. Cuvaison parcellaire douce par infusion, remontages mesurés et fermentation exclusivement sur levures indigènes, sans intrants. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français avec peu de bois neuf afin de polir le grain tannique tout en préservant l'éclat originel du Pinot Noir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Bouquet profond et racé de griotte mûre, de mûre sauvage et de pivoine, nuancé d'épices douces, de réglisse fine et d'une touche boisée fondue.
En bouche	Bouche ample, enveloppante et veloutée, portée par des tanins d'une grande finesse de grain et une fraîcheur minérale sous-jacente.
Finale	Finale longue, sapide et distinguée, promettant une évolution harmonieuse en cave.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Filet de bœuf charolais rôti et jus corsé aux échalotes confites
- Carré de veau aux girolles ou œufs en meurette gastronomiques
- Pigeon fermier rôti sur coffre et mousseline de céleri
- Époisses affiné ou Ami du Chambertin

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Cuvée parcellaire signature du Domaine de la Monette à Mercurey
- Sélectionnée à Londres par Justerini & Brooks
- Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010)

REPÈRES TECHNIQUES

APPELLATION
AOC Mercurey Rouge · Climat Parcellaire

CÉPAGE
100 % Pinot Noir

SOL & CLIMAT
Coteau argilo-calcaire ferrugineux idéalement exposé

EXPOSITION
Sud / Sud-Est, cœur de coteau

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
15 – 16 °C · 5 à 10 ans

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié Ecocert · FR-BIO-01
VIGNOBLE CERTIFIÉ 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.