FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Mercurey « Les Chavances »

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
Mi-coteau équilibré de marnes fines et calcaires

EXPOSITION
Est / Sud-Est

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
15 – 16 °C · 5 à 9 ans

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

> *« Un climat d'équilibre et de mesure qui façonne un Pinot Noir droit, précis et harmonieux, entre finesse dentelée et tenue classique. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Au sein de la mosaïque parcellaire du Domaine de la Monette, « Les Chavances » incarne l'esprit de justesse et d'harmonie. Sur ce terroir mesuré où l'argile fine dialogue à parts égales avec le calcaire, le Pinot Noir s'exprime sans exubérance mais avec une rectitude, une distinction florale et une élégance très bourguignonnes.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Parcelle située à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires équilibrés et finement drainés de Mercurey. Conduite en Agriculture Biologique certifiée (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010), favorisant une maturité lente et homogène qui préserve la fraîcheur aromatique du raisin.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en caisses, tri rigoureux. Vinification parcellaire douce sans levure exogène ni intrant œnologique. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français (très faible part de bois neuf) respectant la droiture cristalline du climat.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Nez fin et racé associant groseille, cerise griotte croquante, bouton de rose et une délicate note d'écorce d'orange sanguine.
En bouche	Bouche droite, élancée et harmonieuse, articulée autour d'une trame tannique fine et ciselée.
Finale	Finale précise, fraîche et subtilement minérale, d'une grande élégance de table.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Pintade fermière rôtie aux chanterelles
- Tourte feuilletée aux volailles et champignons des bois
- Quasi de veau rôti au jus clair et petits légumes glacés
- Reblochon fermier ou Cîteaux

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Climat parcellaire d'équilibre salué pour sa finesse et sa droiture
- 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.