FICHE TECHNIQUE · MILLÉSIME & CUVÉE PARCELLAIRE

Mercurey « L'Essentiel »

AOC MERCUREY ROUGE · VIEILLES VIGNES

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 · Vieilles Vignes

CÉPAGE
100 % Pinot Noir (Vieilles Vignes)

SOL & CLIMAT
Sélection de vieilles vignes sur coteaux argilo-calcaires

EXPOSITION
Coteaux de Mercurey

TEMPÉRATURE DE SERVICE & POTENTIEL DE GARDE
14 – 15 °C · 3 à 6 ans

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

> *« Né de vieilles vignes à Mercurey, « L'Essentiel » offre une lecture pure, souple et soyeuse du Pinot Noir, dédiée à la sincérité du fruit. »*

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Comme son nom l'indique, « L'Essentiel » revient à la vérité première d'un beau Mercurey de vigneron : l'éclat d'un fruit rouge frais issu de vieilles vignes profondément enracinées et une texture fluide, déliée, immédiatement accueillante à table.

TERROIR & SOLS VIVANTS

Assemblage parcellaire de vieilles vignes du domaine enracinées sur les coteaux argilo-calcaires de Mercurey. L'âge du matériel végétal régule naturellement la charge et confère aux baies une maturité sapide, sur des sols certifiés Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01 depuis 2010).

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en caisses percées, tri minutieux. Cuvaison douce sur levures indigènes sans intrant chimique, privilégiant la souplesse d'infusion. Élevage de 12 mois en fûts de chêne patinés (sans marquage boisé) pour préserver toute la fraîcheur du Pinot Noir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez	Bouquet franc et lumineux de petits fruits rouges frais — framboise, fraise des bois, groseille — ponctué d'une fine note florale.
En bouche	Bouche souple, fluide et soyeuse, dotée d'un fruité croquant et de tanins fondus d'une grande délicatesse.
Finale	Finale fraîche, digeste et harmonieuse qui appelle le partage gastronomique.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- Planche de charcuteries artisanales et jambon persillé de Bourgogne
- Tartare de bœuf au couteau ou cuisine bistronomique de saison
- Volaille rôtie aux herbes ou belles grillades au feu de bois
- Brillat-Savarin frais ou Saint-Félicien

REPÈRES & RECONNAISSANCE

- Issu d'une sélection de vieilles vignes du domaine à Mercurey
- Viticulture 100 % certifiée Agriculture Biologique (Ecocert FR-BIO-01)

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.