

Mercurey 1^{er} Cru 2023

Clos des Montaigus

PINOT NOIR



VIGNOBLE

Le vignoble est situé sur un coteau à 300 mètres d'altitude, au pied des ruines du château de Montaigu, sur une parcelle classée Premier Cru, Climat « Clos des Montaigus ». Il bénéficie d'une exposition idéale au sud-est et de sols argilo-calcaires.

Superficie : 10,61 ha

TERROIR

Sol argilo-calcaire profond.

VIGNES

Moyenne de 30 ans en Pinot Noir.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse sur tables de tri. Fermentation de 20 jours avec levures indigènes. Environ 15 % de grappes entières. Remontages légers quotidiens.

ELEVAGE

Élevage de 15 mois en fûts bourguignons traditionnels, dont 30 % de fûts neufs. La fermentation malolactique démarre tardivement au printemps. Mise en bouteille prévue en décembre 2024.

DEGUSTATION

Doté d'une robe brillante et profonde aux reflets rubis intenses, ce Mercurey révèle au nez des arômes de fruits noirs, soulignés par une subtile touche de cacao.

En bouche, l'attaque est généreuse avec une belle texture. L'élevage en bois et la structure tannique équilibrée confèrent à cette cuvée puissance et persistance remarquable.

A BOIRE

2025-2032