

Mercurey 2023

Les Marchands

PINOT NOIR



VIGNOBLE

Un assemblage de 4 parcelles situées sur les coteaux Est de Mercurey, c'est un environnement assez froid.

TERROIR

Sol argilo-calcaire profond.

VIGNES

Vignes âgées de 20 à 40 ans en Pinot Noir.

VINIFICATION

Vendange manuelle précoce dans des caisses de 20 kg. Egrappage total puis sélection sur table de tri. Macération pelliculaire de 5 jours avant la fermentation alcoolique avec levure naturelle en cuve. Deux remontages quotidiens.

ELEVAGE

12 mois en fûts de chêne français traditionnel puis 3 mois en cuves.

Mise en bouteille janvier 2025.

DEGUSTATION

Des notes de Pinot Noir typiques du terroir de Mercurey (framboise, groseille, cerise) et de belles nuances minérales.

A BOIRE

2025 – 2029