

# Mercurey 2019

## Elisabeth de Valois

### PINOT NOIR



#### **VIGNOBLE**

Un Côteau de mi-pente à plus de 320 mètres d'altitude. Situé sur la partie Est de Mercurey, c'est un environnement assez froid.

#### **TERROIR**

Sol argilo-calcaire profond.

#### **VIGNES**

Vieilles vignes de 60 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**

10 mois en fûts de chêne français traditionnel. 40% de barriques neuves, les autres ayant précédemment accueilli 1 ou 2 vins. Mise en bouteille en novembre 2020.

#### **DEGUSTATION**

Des notes de Pinot Noir typiques du terroir de Mercurey (framboise, groseille, cerise) et de belles nuances minérales. Ce Mercurey est vinifié et élevé pour être apprécié dans sa jeunesse, avec 2 ou 3 ans de vieillissement en bouteille.

#### **A BOIRE**

2021 – 2023

#### **HISTOIRE**

Elisabeth de Valois, souvent appelée Elisabeth de France décède à 23 ans, le 3 octobre 1568. Son mariage par procuration à 14 ans avec Philippe II faisait d'elle la Reine d'Espagne, de Naples et de Sicile, Duchesse de Bourgogne.