

Mercurey 2017

Marguerite d'York

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 2018.

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

2019 – 2022

HISTOIRE

Marguerite d'York est la sœur de Richard II d'Angleterre. Elle devient Duchesse de Bourgogne en épousant Charles le Téméraire le 3 juillet 1468.