



## Mercurey 2022

Le Mercurey se présente dans le verre avec une couleur rouge rubis. Au nez, nous avons des notes de cassis et de sous-bois. En bouche, il est ample, avec des arômes de baies des bois et une fraîcheur incroyable.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Louis Latour   |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | France   |
| Région                        | Bourgogne  |
| Sous-région                   | Côte Chalonnaise                                     |
| Appellation                   | AC   |
| Millésime                     | 2022   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 13.0 %   |
| Température de consommation   | 14° - 15°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2027  |
| Cépages                       | Pinot Noir   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                |
| Numéro d'article              | 321619   |
| Accord mets et vins           | Fromage affiné, Fromage, Grillades, Agneau, Volaille |



### Vinification

La vinification se déroule traditionnellement en cuves ouvertes. Fermentation malolactique. L'élevage se fait en cuve en acier pendant 10 à 12 mois.

### Terroir

Argile, calcaire.

### Histoire

Le nom de «Mercurey» et sa renommée en tant que commune viticole remontent à l'époque où la légion romaine érigea un temple en l'honneur de Mercure, le dieu du commerce et des voyages. Au niveau organoleptique et comparés aux vins de la côte de Beaune voisine, les vins de Mercurey dégagent un charme qui leur est propre.

