



Mercrey 2023

Le Mercrey 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	2023
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321803
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 «Mercrey» 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 Mercrey dégagent un charme qui leur est propre.

