



## Mercrey 1er Cru, Clos du Paradis 2023

Robe attrayante rubis à grenat, aux reflets pourpres limpides. Le bouquet est expressif et évoque des épices et des fruits noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis. En bouche, l'attaque est fraîche et précède un palais fruité, soutenu par un bois bien intégré et des tanins encore fermes. Un vin doté d'un très bon potentiel de garde.

Producteur	Domaine Capuano Ferreri
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323502
Accord mets et vins	Plats mijotés, Fromage, Boeuf Bourguignon, Veau

### Vinification

L'élevage dure 8 à 10 mois en fûts de chêne, dont 30 % neufs. Ensuite, le vin repose encore 4 à 6 mois en bouteille avant sa mise en vente.

### Terroir

Les sols sont caractérisés par l'argile et le calcaire.

### Histoire





---

La Domaine Capuano-Ferreri a évolué au fil des années et s'étend aujourd'hui sur plus de 8 hectares de vignoble en Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise. L'objectif est d'exprimer le terroir à travers les vins. La très bonne exposition des vignobles, un travail rigoureux ainsi que la vendange manuelle et le tri des raisins permettent d'obtenir des vins de grande qualité. Dans les caves du domaine, la vinification s'effectue de manière traditionnelle et naturelle. Tous les vins sont élevés en fûts de chêne d'origine française. Lorsque leur élevage atteint son apogée, la mise en bouteille est réalisée avec soin et délicatesse, pour des vins dignes de leur appellation.

