



MERCUREY ROUGE 1^{ER} CRU

CLOS DU ROY

DESCRIPTION DU VIN

Ce Vin est issu d'une surface de 50 ares de vignoble.

Sol : Argile, calcaire, marne
Exposition : Plein Sud
Âge de la vigne : 60 ans
Rendement : 40 hl/ha
Production : 2 600 bouteilles

Vinification : Vendanges manuelles, triées directement à la vigne. Egrappées à 100%. Cuvaision de 20 jours, macération à froid et à chaud puis décuvage et pressurage. Elevage de 13-14 mois en fûts de chêne de 228L, 20% fûts neufs (fûts d'un et deux vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin complexe, généreux et gourmand avec une persistance en bouche. Des arômes de fruits croquants, notes de fruits rouges (cerise, framboise) et noirs (cassis, mûres).
À consommer sur du canard, du bœuf bourguignon, du gibier rôti...



30 ter, Rue du Liard, 71640 Mercurey – France
Téléphone : 03 85 45 26 38 - Mail : domaine@tupinierbautista.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

