



MERCUREY ROUGE 1^{ER} CRU EN SAZENAY

DESCRIPTION DU VIN

Ce Vin est issu d'une surface d'1 hectare 14 ares de vignoble.

Sol : Argile, calcaire

Exposition : Sud-Est

Âge de la vigne : 50 ans

Rendement : 40 hl/ha

Production : 6 000 bouteilles

Vinification : Vendanges manuelles, triées directement à la vigne, égrappées à 100%, cuvaison de 20 jours, macération à froid et à chaud puis décuvage et pressurage. Elevage 13-14 mois en fûts de chêne de 228L. 35% fûts neuf (fûts d'un, deux et trois vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de caractère et plein de vivacité, parfumé avec des arômes de cerises, de fruits juteux, des notes de cèdre.

À consommer sur une viande rouge, de l'agneau, du porc rôti, de la volaille mijotée, des fromages à pâte molle et affinés...



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.

