



MERCUREY ROUGE 1^{ER} CRU LES VELLEES

DESCRIPTION DU VIN

Ce Vin est issu d'une surface de 48 ares de vignoble.

Sol : Argile, calcaire, marne
Exposition : Plein Sud
Âge de la vigne : 70 ans
Rendement : 40 hl/ha
Production : 2 500 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, 35% fûts neufs (fûts d'un et deux vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin riche de corps et de fruit, charnu et gourmand, arômes de fruits croquants en bouche, fruits rouge et noir.

À consommer sur de la viande rouge, du veau, du gibier ou de la volaille...



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

