MERCUREY
“Les Chavances”



Millésime :
2025

Couleur :
Rouge

Cépage :
100% pinot noir

Type de sol :
Argilo-calcaire ferrugineux

Exposition :
Sud

Age moyen de la vigne :
40 ans

Teneur en alcool :
13.0% vol.

Rendements :
40 hl/ha

Surface :
0.50 ha

Production :
2 600 bouteilles

Région :
Mercurey - Côte Chalonnaise - Bourgogne - France

Vinification / élevage :
Vendanges manuelles, triées directement à la vigne et égrappées à 100%. Cuvaison de 20 jours, macération à chaud et à froid. Elevage de 13 mois en fûts de 228L avec 25% de fûts neufs.

Commentaire de dégustation :
Vin fruité, arômes de fruits croquants en bouche, notes de fruits noirs et fines épices.

Accords mets et vins :
A consommer sur de la viande rouge, du veau, du lapin, de la volaille…

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Domaine Tupinier-Bautista - 30 ter rue du Liard - 71640 Mercurey - France - 03.85.45.26.38 - domaine@tupinierbautista.com