

Millebuis

MERCUREY



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES

Les vins de l'appellation Mercurey sont issus des communes de Mercurey et de Saint-Martin-sous-Montaigu. Situées en coteaux entre 230 et 320 mètres d'altitude, nos vignes puisent dans des sols argilo-calcaires et marno-calcaires toute la richesse qui caractérise notre Mercurey.

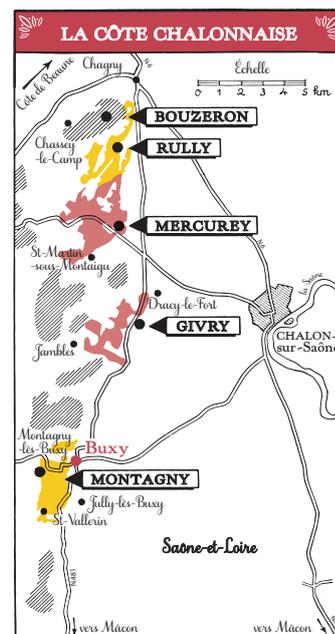
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaison de 15 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Paré d'une robe profonde aux reflets rubis, ce vin racé révèle des notes de fruits rouges (framboise, cerise) avec des nuances de cuir et d'épices. Puissante et charnue, la bouche offre une belle matière et des tanins fondus. Une expression très pure du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise