



Millebuis

MERCUREY 1^{ER} CRU CLOS L'ÉVÊQUE



CÉPAGE

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

VIGNES

Fleur de l'appellation, ce grand clos, "Le Clos l'Évêque" - 1548, a appartenu aux évêques de Chalon. Ce vin servait à célébrer la messe et était également le "Vin d'honneur" qu'ils offraient à leurs invités de marque comme le roi ou les hauts dignitaires.

Nous avons sélectionné minutieusement ce lieu-dit emblématique et typique de l'appellation Mercurey pour vous offrir une expérience sensorielle exceptionnelle. Les vignes se nourrissent dans un sol sableux et clair en haut de parcelle et argileux et ocre en bas.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

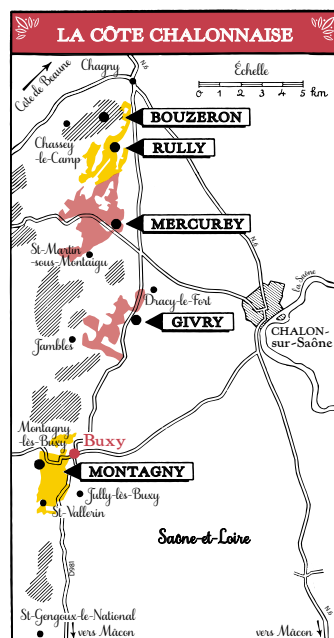
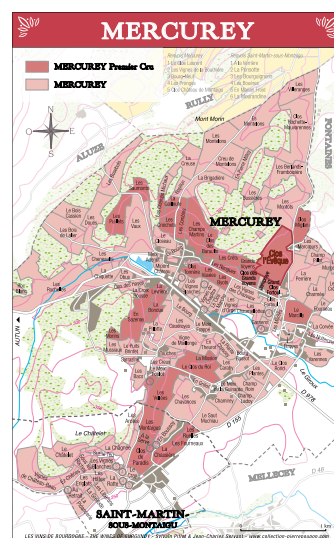
Récolte des raisins à la main à parfaite maturité. Les raisins sont triés puis égrappés.

Les fermentations alcooliques se font en levures indigènes. Sulfitage uniquement après fermentation malolactique. "Le Clos l'Évêque" est vinifié en grappes entières et l'élevage est entièrement en fûts pendant 14 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis intense révèle des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est ample, ronde et charnue avec une belle élégance, des tanins fins. 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

