

# Millebuis

# MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU



## CÉPAGE

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

## VIGNES

Notre connaissance intime des terroirs des Premiers Crus nous a permis de sélectionner certains d'entre eux pour refléter avec fidélité l'identité de cette appellation. Nos vignes puissent dans un sol caillouteux, composé de marnes blanches très calcaires, toute la complexité qui caractérise notre Mercurey 1<sup>er</sup> Cru.

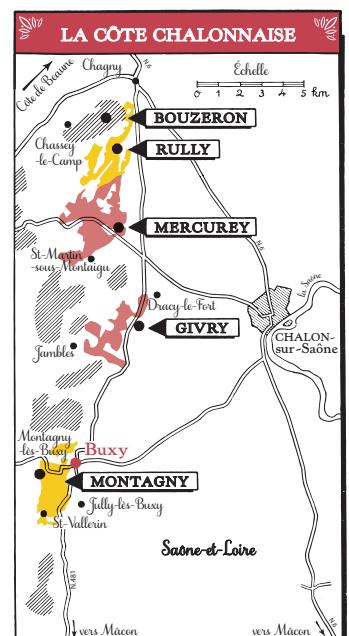
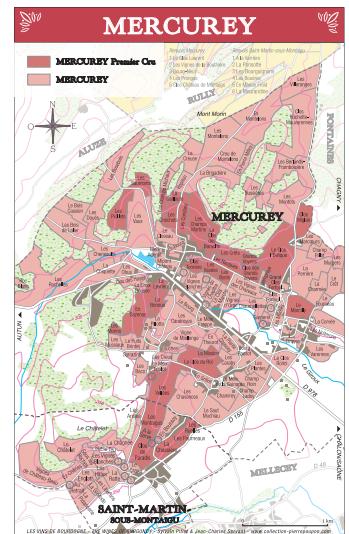
## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuaison 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

Ce vin à la robe rouge, profonde, révèle des arômes de framboise et de mûre évoluant sur des notes de café. La bouche est très structurée, l'attaque franche et les tanins puissants. 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

# MERCUREY

## MERCUREY Premier Cru

# MERCUREY

