



Millebuis

MERCUREY



CÉPAGE

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

VIGNES

Les vignes sont exposées plein est sur un sol limoneux et argileux.

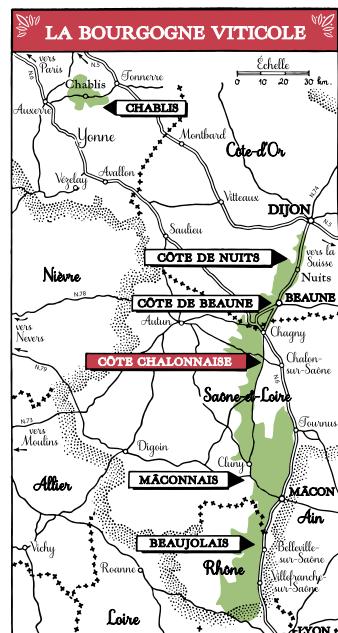
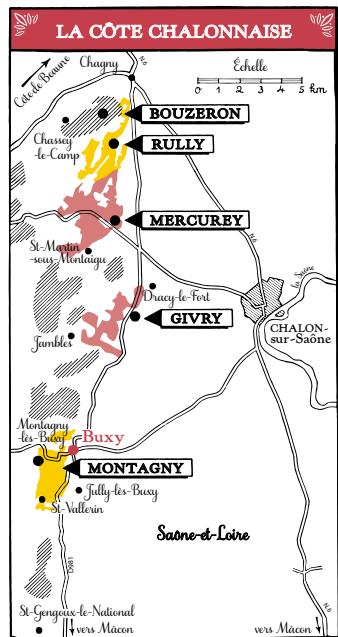
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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. Ce vin est élevé 12 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Robe rouge sombre avec des reflets pourpres, ce vin révèle des notes de fruits rouges et de cassis. La bouche est intense avec 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