



**Une cuvée sur le fruit, souple et friande,
un vin plaisir**

Élaboration :

Terroir : Les vignes de 60 ans sont plantées sur une parcelle de 40 ares au sol profond et argileux (colluvions sur substrat calcaire).

Viticulture et vendanges : Le travail mécanique du sol est effectué avec un petit chenillard pour éviter le tassement des sols. Les vignes sont palissées et rognées haut. Les vendanges, manuelles, se font en cagettes de 12kg.

Vinification : La vendange est égrappée avant de subir une macération pré-fermentaire à froid. La fermentation s'effectue en cuves inox thermo-régulées, sans pigeage. Elevage de 12 mois en fûts de chêne de deux vins et cuve inox.

Cuvée 4000 pieds

Région : Bourgogne
Appellation : AOC Mercurey
Couleur : Rouge
Millésime : 2022
Certifié bio
Cépage : 100% Pinot Noir
Élevage en fûts : Oui
Alcool : 13%
Format : 75cl

Dégustation :

Robe : Belle couleur rubis limpide.
Nez : friand, petits fruits rouges, groseille et framboise
Bouche : vin sur le fruit, un vin plaisir et gourmand, à déguster dès à présent.
Garde : 5 à 7 ans.
Accord : Grillades, légumes et poisson grillé