



**Une cuvée complexe, longue en bouche,
un vin de garde**

Élaboration :

Terroir : Les vignes d'une soixantaine d'années sont plantées sur une parcelle de 80 ares au sol argilo-calcaire peu profond (colluvions de sols bruns et calcaire de l'oxfordien moyen et supérieur).

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. Durant les travaux en vert, l'accent est mis sur la prophylaxie afin de favoriser l'aération et lutter naturellement contre les maladies. 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. Élevage de 12 mois en fûts de chêne dont 1/4 de fûts neufs.

Cuvée Clos du Chapitre

Région : Bourgogne

Appellation : AOC Mercurey

Couleur : Rouge

Millésime : 2022

Certifié bio

Cépage : 100% Pinot Noir

Élevage en fûts : Oui

Alcool : 14,5%

Format : 75cl

Dégustation :

Robe : Belle couleur rubis sombre et profond.

Nez : fruits rouges, mûres, myrtilles

Bouche : vin rond et équilibré, riche et complexe.

Garde : 10 à 12 ans

Service : 18°C, carafage

Accords : Viandes rouges, mijotées ou non, carpaccio de thon, fromages de Bourgogne