



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MERCUREY ROUGE

2009

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Mercrey
- APPELLATION Mercrey
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

### *Description*

Le nom de Mercrey et sa réputation de commune viticole remontent au temps où la légion romaine construisit un temple en hommage à Mercure, le Dieu des échanges et du commerce. Au niveau organoleptique, les vins de Mercrey possèdent leur propre charme par rapport aux vins de la côte de Beaune voisine. Typique, le Mercrey Rouge est à la fois fruité et minéral. Ces caractéristiques s'associent à une solide charpente, ample et d'une bonne longueur en bouche.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Mercrey 2009 exhibe une robe sombre mais brillante. Son nez de prune et de griottes à l'eau de vie fait place à une bouche ample et puissante aux arômes de violette et de réglisse et à la finale tannique, caractéristique des Mercrey. Très agréable à déguster maintenant, il sera à son apogée dans 2 à 3 ans
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Confit d'oie à la landaise - côte d'agneau grillée - Cantal
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

