



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY ROUGE

2011

- 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 D'une robe grenat, le Mercrey 2011 dévoile au nez un parfum de prune et d'épices. La bouche est ronde, souple avec des tanins fondus et des arômes de fruits rouges.
- 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°

