



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MERCUREY ROUGE 2010

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Merceurey
- APPELLATION Merceurey
- 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 Merceurey 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 Merceurey possèdent leur propre charme par rapport aux vins de la côte de Beaune voisine. Typique, le Merceurey 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 rouge foncé et intense, le Merceurey 2010 dévoile un nez boisé avec des notes de noix de coco et de café. En bouche, il est généreux, équilibré, avec en finale une certaine minéralité (silex).
- 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°

