



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MERCUREY ROUGE 2012

- 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 2012 se présente sous une jolie robe rubis et offre un nez intense de cerise avec des notes de sous-bois. Ample et souple en bouche, des arômes de fraise des bois et de réglisse se dégagent. Belle finale tannique.
- 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°

