



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MERCUREY ROUGE

2014

- 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 Notre Mercrey rouge 2014 révèle une robe rubis, brillante. Le nez dévoile des notes de noyau de cerise, de bourgeon de cassis et de clou de girofle. La bouche est fraîche avec des arômes de fraise, de cassis et de violette.
- 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°

