



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY ROUGE 2017

- 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 Un bouquet subtil de baies rouges au nez - charpenté et élégant - une belle finale en bouche - à conserver 4/5 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°

