



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY ROUGE

2023

- **RÉGION** Côte Chalonnaise
- **VILLAGE** Mercurey

- **APPELLATION** Mercurey
- **CÉPAGE** Pinot Noir



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 25 ans
- **SOUSS-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 Mercurey 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 Mercurey possèdent leur propre charme par rapport aux vins de la côte de Beaune voisine. Typique, le Mercurey 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** La robe de notre Mercurey est sombre et de couleur rubis. Son nez présente des notes de cassis tandis que sa bouche, ronde et fraîche, dévoile des notes épicées et des tanins soyeux. Belle finale équilibrée.
- **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°