

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

## Mercurey Les Cerisières



### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Marno-calcaire

**APPELLATION:** Appellation Village de la Côte Chalonnaise, le Mercurey est l'une des plus grandes appellations de Bourgogne. Les vignes plantées sur des sols marno-calcaires donnent à ce vin toute sa richesse et son charnu.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*Fondé par les romains qui introduisirent également la vigne, Mercurey doit son nom à Mercure, dieu du commerce dans la mythologie romaine*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs pendant 10 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe rouge rubis.

Au nez, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. L'âge lui donne des accents tirant sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao.

En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins sont présents mais souples. Un vin avec une jolie rondeur charnue.

**ACCORDS METS ET VINS:** Ce Mercurey donnera du relief aux entrecôtes, pièces de boeuf mais aussi au porc rôti ou volailles mijotées. Sur le plateau de fromages, il convient aussi bien à des pâtes molles (brie) qu'à des fromages affinés comme la mimolette vieille.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 14°C et 16°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 ans