

AOC MERCUREY 1^{er} CRU
DOMAINE DE SUREMAIN

La Bondue, Rouge 2008

- Cépage:

100% Pinot Noir

- Exposition:

Mi coteau Est, avec un sol argilo-calcaire rouge posé directement sur la roche mère. Les vignes sont plantées à 10000 pieds/ha (plantation traditionnelle).
Age moyen de la parcelle : environ 40ans.

- Vinification:

Vendanges manuelles, passage automatiquement sur table de tri. Vinification traditionnelle longue, en cuve bois ouverte de 60hl puis élevage en fûts bourguignons pendant un an (15% fûts neufs).
Mise en bouteille environ 18 mois après les vendanges.

- Dégustation:

Robe rubis. Nez profond de petits fruits rouges (framboise, mûre des bois), boisé discret et délicat. Bouche ample, aux tanins soyeux, enrobés de gras. Le fruit est net, précis, l'ensemble est persistant.
Un Mercurey racé.

- Accords gastronomiques:

A boire dès maintenant sur des viandes en sauce et gibiers.

- Température de service:

Servir à 16°C

- Potentiel de garde:

4 à 8 ans

