



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY ROUGE 2019

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Mercurey
- VILLAGE Mercurey
- 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 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 Notre Mercurey rouge 2019 est un vin à la robe rubis, d'une couleur très intense et soyeuse. Au nez, on retrouve beaucoup de fraîcheur sur des notes de framboises. C'est un vin ample et rond en bouche sur des arômes de cerise, de réglisse et d'épices. Un vin gourmand et puissant.
- 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°

