



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY ROUGE 2021

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Mercrey
- APPELLATION Mercrey
- 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 Mercrey 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 Mercrey possèdent leur propre charme par rapport aux vins de la côte de Beaune voisine. Typique, le Mercrey 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 Mercrey Rouge 2021 dévoile une robe rouge rubis. Son nez offre des arômes de cassis et de sous-bois. Sa bouche est ample et révèle des notes de fraises des bois. Beaucoup de fraîcheur.
- 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°

