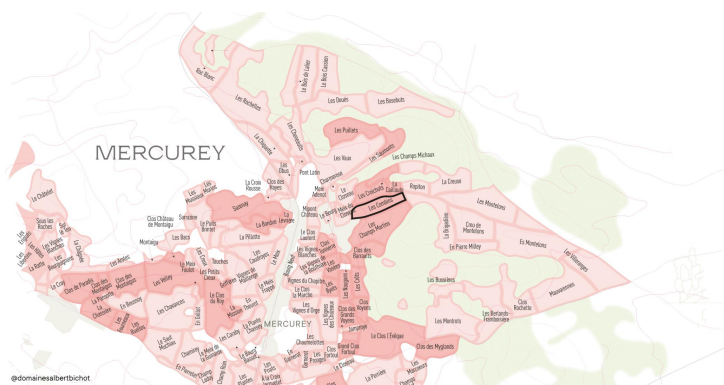


MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION

Mercurey tient son nom d'un antique temple bâti par les Romains en l'honneur de Mercure.

Forte de ses 650 ha, 85 Climats en Mercurey "village" et 32 Premiers Crus, il s'agit de l'appellation la plus étendue de la Côte Chalonnaise.

L'origine toponymique de ce Climat vient probablement de l'aspect légèrement vallonné du secteur.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 16 à 20 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 12 à 14 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet aux arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) et d'épices dévoile également un caractère légèrement sauvage. Très parfumé au palais, franc et droit, il possède une structure dense avec de jolis tanins, sur un fond minéral qui lui apporte une agréable fraîcheur.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, porc, agneau, volaille)

Fromages moyennement corsés

Recette idéale : bœuf bourguignon

