

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Mercurey

AOP Mercurey, Bourgogne, France

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. Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude sur des coteaux protégés des vents humides.

SITUATION

Situé au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne avec ses 650 ha, ses 85 climats « village » et 32 premiers crus.

TERROIR

Les vignes de Mercurey sont exposées sur des coteaux orientés Est à Sud sur des sols bruns caillouteux à caractère drainant, riches en argile, sur sous-sol calcaire dur issue du Oxfordien.

VINIFICATION

Vinification en cuve d'acier inoxydable avec thermorégulation à 20°C pour préserver la fraîcheur et les caractères fruités du cépage et pour 20% de la cuvée en fûts de chêne de 3 ans. Elevage en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

DÉGUSTATION

Belle couleur rubis soutenue.
Un premier nez porté sur les fruits à noyau notamment la cerise noire, une pointe d'épices par la muscade et le poivre noir.
Bouche structurée assez tannique, ce vin gourmand est plein de finesse. La finale est délicatement grillée.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Filet de bœuf grillé.
Accord atypique : Curry de lentilles corail.

