



DOMAINE la MARCHE



Mercurey Rouge



CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures, puis élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 20% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis, d'une très belle intensité, limpide et brillante.

Au nez, des notes fines de boisé vanillé, associées à des petits fruits rouges (fraise, groseille), tout en élégance.

En bouche, beaucoup de matière, les tanins sont soyeux, des fruits rouges, belle longueur et belle persistance.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement vos viandes rouges grillées, vos gibiers en sauce et les fromages corsés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 16°.

Il gagnera à être conservé 3 à 5 ans en cave.

