



LES CAUDROYES

MERCUREY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Domaine MIA milite à pas feutrés pour unir le meilleur de deux mondes, les traditions culturelles de son terroir, patientes et sages et une viticulture d'avant-garde inspirée de la biodynamie. Tout un écosystème vertueux où la qualité du vin dépend des bonnes manières adoptées entre la terre et les hommes. Un soin exigeant, de détails et de chaque instant, de la vigne à la cave.

TERROIR

Mercurey Les Caudroyes ("caudroye" signifie en vieux français noisetier) est le fruit d'un terroir très calcaire qui s'épanouit à l'abri du soleil, puisque exposé au nord, et bénéficie d'une belle fraîcheur malgré la montée des températures. Son sol profond contient de gros cailloux issus de marnes et porte des vignes de 40 ans d'âge moyen, dont 50 ares ont été plantés en 2013.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage 100% Pinot Noir, les vignes sont vendangées manuellement et la vinification s'opère en vendange entière, à hauteur de 40%. La cuvaison dure 14 jours, au cours de laquelle ont lieu entre 4 et 6 pigeages au pied et quelques remontages. La fermentation 100% naturelle se fait à l'aide de levures indigènes, issues de nos terroirs. L'élevage, dans des caves souterraines, dure 13 mois. Il est réalisé en fûts de chêne français, neufs pour 20% d'entre eux, sélectionnés auprès de 4 tonneliers complémentaires.

MILLÉSIME 2020

Un millésime généreux tant en qualité qu'en quantité. Une année équilibrée entre pluies et chaleur et une belle expression de la complexité et diversité de nos terroirs, pour des vins tout en finesse.

DÉGUSTATION

Les Caudroyes est un vin aux accents vifs et frais. Il s'éclaire d'une robe grenat profonde et déploie un parfum complexe de petits fruits rouges et d'épices. En bouche, de subtiles notes boisées apportent une belle énergie, tout en précision et en élégance, amenant une finale fraîche et longue.

Il exaltera magnifiquement des saveurs de terre à l'instar d'une tourte aux champignons ou d'un bœuf bourguignon. Côté fromage, un Brillat-savarin sera l'accord parfait et pour finir sur une note sucrée et légèrement acide, un crumble aux fruits rouges est tout indiqué.

750 ML
13% VOL.



Vin biologique
Certifié par ECOCERT
FR-BIO-01 Agriculture France

Packaging éco-responsable : bouchon en liège économie durable, capsule en aluminium recyclable, étiquette en papier labellisé FSC et encres non polluantes.

