



PREMIER CRU

MERCUREY

Clos l'Évêque



Origine

Récolte du Domaine

Terroir

AOC Mercurey Premier Cru - 100% Pinot-Noir

Mercurey domine en partie la côte chalonnaise à plus de 250 m d'altitude. Les vignes couvrent largement les deux coteaux de cette combe évasée et tourmentée. Elles s'étendent sur les communes de Mercurey et de Saint Martin-sous-Montaigu. Les terroirs sont presque exclusivement voués au rouge (90 % environ).

Parmi les nombreux premiers crus, la parcelle du domaine, le Clos l'évêque, est sûrement une des mieux exposée et des plus réputées par la régularité de sa qualité. Elle est située en plein coteau Est sur des terrains argilo-calcaires (granuleux).

Vinification & Elevage

La vinification se fait sur une durée de deux à trois semaines environs en cuve inox thermo- régulée avec un contrôle de l'extraction des composés phénoliques par les pigeages, les remontages et pressurage le plus léger possible.

Elevage de 18 à 22 mois en fûts de chêne. La proportion de fûts neufs varie de 30% à 100% après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques du millésime

Dégustation

Belle couleur rubis avec des nuances pourpres. Nez aux arômes de framboise, de réglisse sur une belle note épicée. Bouche concentrée et bien équilibré. Généreux et bien structuré. Belle structure tannique et bonne persistance.

Service

Servir chambré, entre 14°C et 16°C sur des viandes rôties, grillées ou en sauce, des gibiers pas trop forts et des fromages.. Garde : 10 à 15 ans.

Depuis 1596 et sans doute plus, la famille Dufouleur est établie à Nuits-Saint-Georges, où elle travaille la vigne, vinifie et élève les plus grands vins de Bourgogne. 400 ans plus tard, Dufouleur Frères perpétue encore cette tradition, œuvrant avec passion et ténacité dans le respect du vignoble pour obtenir la plus fine expression de nos terroirs.

DUFOULEUR FRÈRES

WWW.DUFOULEUR-FRERES.COM