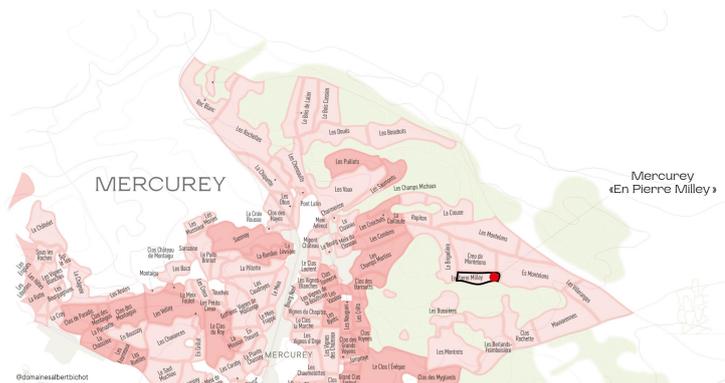


MERCUREY "EN PIERRE MILLEY" DOMAINE ADÉLIE



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires bruns caillouteux

Superficie du vignoble : 2 ha

Âge moyen des vignes : 30-40 ans



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.

En 2005, les Domaines Albert Bichot se sont étendus dans cette région avec la création du Domaine Adélie sur un vignoble de plus de 5 ha.

Les deux parcelles qui ont donné naissance à ce vin sont plantées sur un coteau exposé sud-ouest à ouest. Les sols bruns caillouteux à caractère drainant mais riches en argile reposent sur un sous-sol calcaire dur avec quelques zones à dominante marneuse.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

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

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

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

DÉGUSTATION

Bouquet aux arômes de fruits rouges et noirs (framboise, cerise, cassis...) associés à des notes plus sauvages. La bouche est gourmande, charnue et finement structurée. La finale est longue et harmonieuse.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

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

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées, rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2020)

Wine Enthusiast : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 92/100 (2018)

