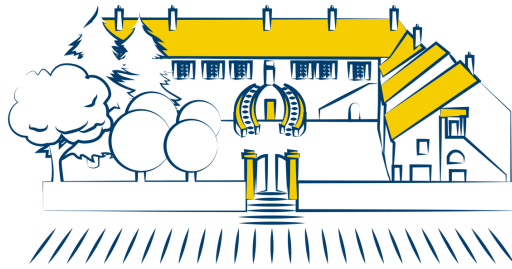


# DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



## MERCUREY LES MURGERS

2024

### CÉPAGE

Pinot Noir

### TERROIR

Appellation : Mercurey

Sol argilo-carcaire très pierreux avec une belle exposition sud-est en haut de coteau.

Les « murgers » sont d'anciens murets de pierres.

Nous exploitons 2 ha sur les 4,5 ha que compte le climat.

Âge moyen des vignes : 35 ans.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 15 septembre 2024.

Vendange manuelle et mécanique, tri, égrappage et mise en cuve par gravité.

Cuvaison pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec contrôle automatique des températures. Macération de 20 jours.

Élevage en fûts de chêne dont 20 % neufs pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille le 12 février 2026.

Taux d'alcool : 13%

### DÉGUSTATION

Une robe d'un joli rubis, son parfum est intense et puissant, plongeant notre nez dans un bouquet de roses avec beaucoup de finesse. Dès l'attaque, c'est un pur délice ! Sapide, ciselé, un toucher de bouche pierreux, une finale poivrée, le raisin s'est transcendé par le mystère de la fermentation. D'un coup de baguette magique il nous transporte dans son univers, comme une envolée, une signature du domaine.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

Omelette, volailles, filet de boeuf, magret de canard, risotto aux champignons, fromages fondants.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2030.

