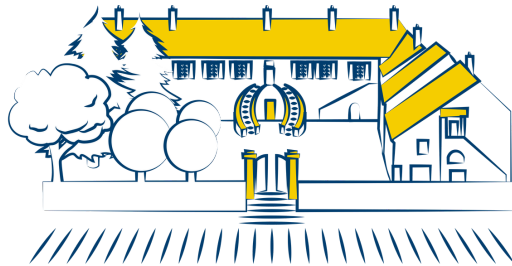


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



MERCUREY LES ORMEAUX

2024

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Appellation : Mercurey

Climat Les Ormeaux.

Sol argilo-calcaire profond en coteau orienté sud-est.

Surface : 1 ha.

Âge moyen de la parcelle : 40 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 16 septembre 2024.

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

Cuaison 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 : 13,5%

DÉGUSTATION

De sa couleur de fraise des bois écrasée, s'évaporent des arômes de rose, de bleuet, de petits fruits rouges et de violette. Son jus est franc tonique, charnu, avec des amers en finale. Le fruit est mûr, les saveurs de tabac, d'épices et de réglisse renforcent sa fraîcheur. Très affirmé pour ce millésime 2024, il s'impose par sa présence et son intensité.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Cuisine bistrannique ou gastronomique, viandes mijotées ou grillées, charcuteries fines, fromages poivrés.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2031.

