

MERCUREY RGE 1 ER CRU Dom MEIX-FOULOT 2020 75 cl

Le vin présente un nez élégant, fin, sur des notes de fruits rouges bien murs rehaussé de discrètes notes boisées. la bouche est dense mais sensuelle a



Référence : 435025

Prix : 28.95 €

Descriptif :

MERCUREY RGE 1 ER CRU Dom MEIX-FOULOT 2020 75 cl

Le domaine du Meix Foulot est situé sur les contreforts des ruines du château de Montaigu (un des derniers bastions des ducs de Bourgogne), appartient à la famille depuis plus de deux siècles et est géré par Agnès DEWE DELAUNAY fille de Paul de Launay depuis 1996. L'arrière grand-père d'Agnès DEWE DELAUNAY créa d'ailleurs l'appellation Mercurey en 1923. Mais c'est véritablement Paul de Launay, qui créera l'entité du domaine avec son propre style et sa réputation en 1956.

De taille modeste, le domaine du Meix Foulot grandira d'année en année, toujours à la recherche de la qualité et de l'authenticité. Paul de Launay a été sans doute précurseur dans la maîtrise des rendements, recherchant un maximum de concentration dans ses vins, tout en travaillant au plus proche de la nature (labours des vignes, traitements que si nécessaires). Le domaine représente une vingtaine d'hectares sur l'AOC Mercurey.

cette cuvée est composée d'une complémentarité de deux parcelles classées mercurey 1 cru situées sur deux terroirs très différents : l'un apporte la structure et la couleur, l'autre l'élégance et la finesse, représentant 1.9 hectares

notes de dégustation :

La robe est d'un joli rubis foncé, ce vin présente un nez élégant, fin, sur des notes de fruits rouges bien murs rehaussé de discrètes notes boisées. la bouche est dense mais sensuelle avec des tannins soyeux, délicats avec un très bel équilibre de fruits rouges et des acidités qui apportent de la fraîcheur et de la légèreté à ce vin. La finale est soyeuse, moelleuse, raffinée

cépage: 100% pinot noir sur sol profond argilo-calcaire / Argilo-calcaire et sable grossier exposées sud est, sur 2 parcelles en 1 er cru, vendanges manuelles, les raisins sont acheminés tous les 3/4 heures au chais, 100% éraflé et cuvaïson de 15 à 20 jours en fonction du millésime.

accords ; rillette de canard, jambon persillé, terrine de foie de volaille, viande blanches avec sauce tomate, plat italien,

T°S : 14 - 16°C

G: 2026- 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)