

**MERCUREY Les Monthelons 2019 domaine MEIX-FOULOT 75 CL Rge**

Cette cuvée développe des arômes sur la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. Avec l'âge, les nuances plutôt sur le sous-bois, sur des



**Référence :** 435027

**Prix :** 18.05 €

**Descriptif :**

**MERCUREY Les Monthelons 2019 domaine MEIX-FOULOT 75 CL Rge**

Le domaine de 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 une sélection des parcelles les plus jeunes (en âge et en caractère !) du Domaine du Meix Foulot.

notes de dégustation :

Cette cuvée développe des arômes sur la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. Avec l'âge, les nuances plutôt sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao se présenteront. En bouche, le vin est entier, riche, charnu, avec des tanins qui lui apportent une petite minéralité.

cépage : 100% pinot noir, Les raisins vendangés à la main sont acheminés en caisses tous les ¾ d'heure maximum au cuvage pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% triés avant d'être en cuvaison de 15 à 20 jours selon le millésime. L'ensemencement en levures est naturel. Pigeages et remontages sont effectués selon la richesse du millésime. Le vin est élevé en cuve afin de préserver la fraîcheur du fruit. Après les fermentations malo-lactiques (qui se déroulent en général en mai, juin) le vin est soutiré puis est préparé à la mise en bouteilles 16 à 18 mois après la récolte.

accords : entrecôtes, aux pièces de bœuf et à l'agneau, braisé ou en sauce. Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments. Sur le plateau de fromages, il convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

T°S: 14 - 16°C

G: 2025 - 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)