

DOMAINE ROUX

55,11\$

* Prix de détail suggéré

Mercury Champ-Pillot 2020

 Durable

\$	Frais de service	8,11\$
	Code produit	14693629
\$	Prix licencié	47.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Sous-région	Côte Chalonnaise
🏷️	Appellation	Mercury
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Type de vieillissement	Fût de chêne français
🕒	Durée de vieillissement	9-10 mois
🍷	À boire	À boire ou garder pendant 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Installée dans le village de Saint-Aubin en côte d'or, notre famille cultive la vigne depuis 1885. Le vignoble s'étend sur plus de 70 hectares, répartis sur 14 communes de la côte de Beaune, de la côte de nuits et de la côte chalonnaise. Dans le respect du sol et de la nature, nous mettons en valeur la pureté de nos fruits pour révéler le caractère unique de nos vignobles uniques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa couleur est un rubis profond, profond. Ce vin fruité et croquant évoque la fraise, framboise, et cerise. L'âge apporte des notes de sous-bois, de tabac épicé et de fèves de cacao. Dans La bouche de ce vin est riche, corsée et moelleuse. Dans sa jeunesse, les tanins de ce vin lui confèrent une la fermeté minérale. En vieillissant, il est agréablement rond et charnu.

NOTES SUR LE PRODUIT

Mercury, situé au cœur de la Côte Chalonnaise (12 kilomètres de Chalon-sur-Saône) est l'une des principales appellations de la Bourgogne. Protégé de l'humidité vent, nichée dans ses collines ou s'étendant le long de la bien nommée "Golden Valley", la Les vignobles s'étendent jusqu'au village voisin de Saint-Martin-sous-Montaigu. Le contrôle Le statut d'appellation a été institué en 1923. Réunis par le biais de la Confrérie des Chanteflûte, créée en 1971, les vignerons loca...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

Récolte à la main et première fermentation en cuve inox réservoir en acier pendant 15 jours. Deuxième fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs). Maturation pendant 9-10 mois en cave pour le vieillissement, stocké en fûts.

