



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Ce village, le plus casté de la Côte chalonnaise, est aussi le plus connu de cette région viticole. Il se situe à une dizaine de kilomètres au sud de la Côte de Beaune. Village tout en relief, aux expositions diverses, il s'étend sur Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu ; hameau qui possède aussi des climats classés en 1er Cru.



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.
Contrôle des températures.
Egrappage. Fermentation en cuve ouverte 18 jours avant pressurage.
Pigeage quotidien effectué manuellement.



Elevage en fûts à 100% durant 13 mois.



Terroir argilo-calcaire sur l'ensemble de l'appellation.

DÉGUSTATION

Robe vermillon brillante aux reflets sombres. Le nez frais et délicat s'ouvre sur des notes de fruits frais très mûrs. La bouche est fine et séduisante. Le palais confirme le fruit rouge et noir (mûre sauvage, cerise griotte). Il est délicatement soutenu par des tanins fins, et soyeux. Le vin se montre persistant en bouche; il est franc et droit et révèle à la fois finesse et élégance.



À boire jeune ou à garder 3 à 5 ans.
Température de service idéale : 14°C.



Ce Mercurey sera idéal pour les grillades et sur les cochonnailles. Après 3 ou 4 années; les viandes rôties, les plats cuisinés sur des sauces diverses (blanquettes, au vin ou à la moutarde) seront très appréciés. Finalement un choix très large s'offre pour ce vin de terroir de caractère.