

Maison François de Nicolay

MERCUREY

Rouge

Millésime 2013



Appellation: AOC Mercurey

Cépage: 100% pinot noir

Age moyen des vignes: 40 ans

Naturellement des Sols: argilo calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 35 hl/Ha

Mode de culture: biologie certifiée

Vinification et élevage: en fûts de chêne pendant 10 mois sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles: par nos soins à Savigny-Lès-Beaune.

Millésime 2013: Un de ces printemps les plus frais et les plus arrosés depuis un demi-siècle, la floraison globalement très mauvaise a engendré une nouvelle petite récolte. Malgré un été chaud et bien ensoleillé, la vendange sera très tardive. Le résultat donne un millésime où chaque vin est un cas particulier. En rouge, les belles cuvées ont de la matière (grâce aux petits rendements), des fruités charnus, gourmands et de la fraîcheur.

