

# Maison François de Nicolay

## MERCUREY

Rouge

Millésime 2014

**Appellation:** AOC Mercurey

**Cépage:** 100% pinot noir

**Age moyen des vignes:** 40 ans

**Nature des Sols:** Argilo-calcaire

**Densité de plantation:** 10 000 pieds/Ha

**Rendements:** 35 hl/Ha

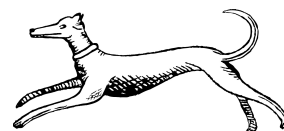
**Mode de culture:** biologie certifiée

**Fermentation alcoolique :** 15 jours à trois semaines sans levures exogènes. Partiellement égrappé.

**Elevage:** 12 à 18 mois en fûts de chêne et sans ajout soufre.

**Mise en bouteilles:** par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, à la main, sans soufre ajouté.

**Dégustation:** Ce Mercurey est un vin coloré, dense et très équilibré, il présente une très belle fraîcheur et un joli fruité qui le rendent très fluide en bouche. Il a été réalisé totalement sans soufre ajouté, ce qui assure une excellente digestibilité.



---

**Maison François de Nicolay** - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE - France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com