

Maison François de Nicolay

MERCUREY

Rouge

Millésime 2015

Appellation: AOC Mercurey

Cépage: 100% pinot noir

Age moyen des vignes: 20 ans

Nature des Sols: Argilo-calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 35 hl/Ha

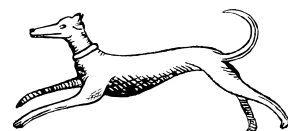
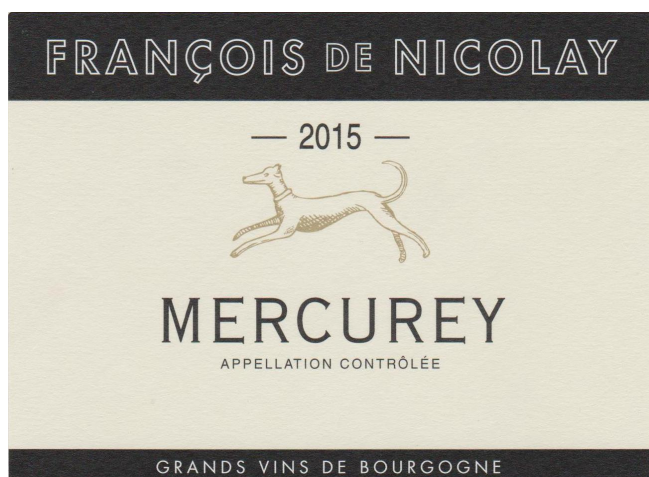
Mode de culture: biologie certifiée

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

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

Mise en bouteilles: Par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, sans soufre ajouté.

Dégustation: Ce Mercurey est un vin coloré, dense et très équilibré, d'une grande maturité dans ce millésime solaire, il présente toutefois 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