



APPELLATION :	<u>MERCUREY ROUGE 1^{ER} CRU LES NAUGUES</u>
SITUATION/EXPOSITION :	Située à mi-pente et exposée plein sud, on trouve dans ce secteur les grands terroirs de Mercrey.
SUPERFICIE :	0 HA 48 A 50
SOLS :	Issus de marnes peu calcaires.
DENSITE DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
AGE MOYEN :	40 ans
PRATIQUES CULTURALES :	Cette vigne est taillée en cordon de Royat, et enherbée un rang sur deux afin d'équilibrer la vigueur. Elle est ébourgeonnée. Effeillage si nécessaire, vendanges manuelles avec tri des raisins.
RENDEMENTS :	40 HL/HA
VINIFICATION :	Égrappées puis réceptionnées dans des bacs inox, les baies sont ensuite mises en cuve par gravitation pour une macération à froid de quelques jours. La fermentation est naturelle, sans levure ajoutée. Décuvage après 12 à 15 jours.
ELEVAGE :	Le vin est mis en fûts (30% de fûts neufs) pendant 12 mois, puis il est soutiré pour finir les 6 derniers mois d'élevage en cuve. La mise en bouteille a lieu au printemps, après 2 hivers en cave.
VIN :	L'exposition sud apporte des arômes de fruits noirs à ce 1 ^{er} cru qui est puissant tout en restant rond et charnu. C'est un vin large en bouche, de belle texture qui ne demande qu'à évoluer lentement.
SERVICE :	Ce vin supporte un passage en carafe pour le rendre plus soyeux. À consommer dans les 7/8 ans.

