



APELLATION :	<u>MERCUREY ROUGE 1^{ER} CRU LES VASEES</u>
SITUATION/EXPOSITION :	Située en milieu de coteau et exposée plein sud.
SUPERFICIE :	1 HA 12 A 90
SOLS :	Issus de marnes peu calcaires.
DENSITE DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
AGE MOYEN :	55 ans
PRATIQUES CULTURALES :	Taillée en Guyot simple, la vigne est ébourgeonnée. Le sol est cultivé mécaniquement. Effeillage, vendanges manuelles avec tri des raisins.
RENDEMENTS :	45 HL/HA
VINIFICATION :	Égrappées puis réceptionnées dans des bacs inox par gravitation, les baies sont ensuite mises en cuve pour une macération à froid de quelques jours. La fermentation est naturelle, sans levure ajoutée. Peu de pigeage et décuvage après 12 à 15 jours.
ELEVAGE :	Le vin est mis en fûts (25% de fûts neufs) pour une année. Après une légère filtration, le vin est embouteillé.
VIN :	C'est le plus fruité, le plus souple des 1 ^{er} crus du domaine. Le nez est très pinot, la bouche savoureuse, ronde avec une bonne texture.
SERVICE :	Nous suggérons de consommer ce vin à 17° en le carafant les premières années. Son optimum se situe autour de 6 ans.

