



APELLATION :	<u>MERCUREY ROUGE 1^{ER} CRU LES VELEYS</u>
SITUATION/EXPOSITION :	La parcelle se situe sur l'autre coteau de Mercrey, secteur de Chamirey, exposé soleil levant plein est.
SUPERFICIE :	0 HA 88 A 20
SOLS :	Issus de marnes peu calcaires.
DENSITE DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
AGE MOYEN :	60 ans
PRATIQUES CULTURALES :	Cette vigne, taillée en cordon de Royat, est ébourgeonnée. Le sol est griffé, désherbé mécaniquement. 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 :	Ce vin de garde oscille entre puissance et solidité avec des tanins présents en bouche et une finale sur la minéralité qui apporte de la fraîcheur. Ce vin s'affine progressivement pour évoluer vers une texture plus suave après quelques années.
SERVICE :	À carafes les premières années. À consommer plutôt en hiver sur des plats qui ont de la mâche, du répondant. C'est un vin de garde de 5 à 10 ans.

