



APELLATION :	<u>MERCUREY ROUGE VIEILLES VIGNES</u>
SITUATION/EXPOSITION :	Cette cuvée provient de trois parcelles dont l'exposition se situe entre le sud et l'est.
SUPERFICIE :	1 HA 50 A
SOLS :	Bien que d'exposition et de situation différentes, nous conservons toujours ces 3 vignes, situées sur sol argilo-calcaire pour élaborer cette cuvée.
DENSITE DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
AGE MOYEN :	60 ans
PRATIQUES CULTURALES :	2 parcelles sur trois sont taillées en cordon de Royat. Les sols sont travaillés, les vignes ébourgeonnées, effeuillées. Ce sont des vignes précoces que nous vendangeons souvent en premier. Les vendanges sont manuelles avec tri des raisins.
RENDEMENTS :	40 HL/HA
VINIFICATION :	Égrappées puis réceptionnées dans des bacs inox, les grumes sont ensuite mises en cuve pour une macération à froid de plusieurs jours afin d'extraire couleur et fruit. La fermentation est naturelle, sans levure ajoutée. Peu de pigeage et décuvage après 12 à 15 jours.
ELEVAGE :	Jus de presse et jus de goutte sont assemblés avant de séjourner dans des fûts de 1 à 3 ans pendant 12 mois. Après une légère filtration, le vin est embouteillé.
VIN :	Bien qu'issu de vieilles vignes, nous élaborons un vin friand, gourmand aux notes de fruits frais, avec une texture suave, onctueuse. Le vin s'ouvre dès sa 1 ^{ère} année, l'élevage ne le marque pas pour rester élégant.
SERVICE :	À consommer légèrement frais, 15°. Soit jeune sur le fruit, soit plus évolué, 4 à 6 ans pour sa complexité.

