



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MERCUREY 1er CRU AOC « Clos du Roy », Domaine Voarick

Appellation : AOC Mercurey 1er Cru « Clos du Roy »

Cépage : 100% Pinot Noir

Région : BOURGOGNE

Vinification : Récolte manuelle, tri sélectif des raisins, égrappage total. Macération pré-fermentaire à froid (6- 8°) de 5 à 8 jours. Cuvaision en cuve inox avec chapeau immergé, pas de pigeage mais délestages et remontages pendant la fermentation. Fermentation à température contrôlée (25-28°). Macération totale de 15-20 jours. Pressurage pneumatique pour obtenir le vin de presse.

Garde : 3 à 8 ans

Dégustation : Couleur : Belle robe rouge grenat, profond. Nez : Le nez est puissant, complexe. Mélange subtil de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) et d'épices. Bouche : La bouche est ample, charnue, les arômes discrets au nez se retrouvent en bouche, très belle maturité pour ce vin puissant et équilibré.

Accords : Ce vin s'accordera bien avec un coq au vin, du gibier à plume rôti ou en sauce et les fromages affinés comme le Saint- Nectaire. Température de service : 14° à 16°

Producteur : Le domaine est situé au cœur de la Côte Chalonnaise sur le village de Saint-Martin-Sous-Montaigu, village voisin de Mercurey. Il possède l'une des plus grandes superficies de vignobles en Bourgogne : soit plus de 65 hectares de vignes, principalement en Mercurey dont un Mercurey 1er Cru Clos Paradis Blanc, une rareté !

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com