

## Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



## MERCUREY « Sous les Roches » AOC, Domaine Voarick

**Appellation:** MERCUREY aoc

Cépage: Pinot Noir

**Région:** Bourgogne

**Vinification :** Vendange manuelleTri Sélectif des raisins Fermentation en cuve inox fermée avec chapeau immergé

Garde: 5 à 7 ans

**Dégustation :** Robe rubis intense, reflet violine Elégant et fruité. La finesse de ses arômes traduit un climat d'exception. Quelques touches minérales apparaîssent. Attaque franche et fruitée, les nuances minérales se fondent aux notes fleuries (rose). Vin d'une très belle élégance.

**Accords :** Servir entre 14 et 16°C. Ce vin accompagnera magnifiquement des cailles rôties aux figues, un magret de canard au cassis, ou plus simplement des fromages à croûte lavée.

**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!