



DOMAINE  
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# MERCUREY ROUGE

## 1<sup>er</sup> Cru "Clos des Fourneaux" Monopole

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 1 HECTARE 21 ARES 45  
DE VIGNOBLE – CLIMAT « CLOS DES FOURNEAUX »



### SENSATION

Vin rond et fruité  
aux tanins veloutés



### DÉGUSTATION

À déguster à 14° - 16°



### ASSOCIATIONS

Charcuteries,  
viandes rouges  
grillées, volailles  
rôties, fromages...

| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Sud - Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 28 ans en moyenne

| RENDEMENT : 48 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 8 400 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main -  
tri sur table à la vigne. 50 % vendange entière et 50 % égrappée.  
Vinification traditionnelle lente de 25 jours en cuve béton  
thermorégulée. Élevage en fûts de chêne (25 % en fûts neufs -  
25 % en fûts ayant contenu 1 vin - 25 % en fûts ayant contenu  
2 vins et 25 % en fûts ayant contenu 3 vins) pendant 12 mois  
puis en cuve 6 mois.

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 8 ans  
(avant un passage en carafe 1 à 2 h est conseillé)

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.