



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MERCUREY ROUGE

1^{er} Cru “Clos des Montaigus”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 19 ARES 62 DE VIGNOBLE



SENSATION

Bien structuré et tannins puissants



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 : 60 ans
- | RENDEMENT : 45 hl/ha
- | PRODUCTION : +/- 1 200 bouteilles
- | VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main - tri sur table à la vigne. Vendange entière - vinification pendant 30 jours en cuve béton thermorégulée. Élevage en fûts de chêne (1/3 % fûts neufs) pendant 12 mois.
- | GARDE CONSEILLÉE : 4 à 8 ans (avant un passage en carafe 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.