



DOMAINE  
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# MERCUREY ROUGE

## 1<sup>er</sup> Cru “Les Champs Martins”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 13 ARES 80 DE  
VIGNOBLE – CLIMAT « LES CHAMPS MARTINS »



### SENSATION

Arômes de fruits  
rouges à noirs très  
mûrs. Nez gentiane.



### DÉGUSTATION

À déguster à 16°



### ASSOCIATIONS

Vin de caractère,  
idéal sur des  
gibiers, viandes en  
sauce, fromages...

- | SOL : Argilo-calcaire
- | EXPOSITION : Est - Ouest
- | CÉPAGE : 100 % Pinot Noir
- | ÂGE DE LA VIGNE : 38 ans
- | RENDEMENT : 45 hl/ha
- | PRODUCTION : +/- 900 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 : 5 à 10 ans  
(avant un passage en carafe de 1 à 2h est nécessaire)
- | TEMPÉRATURE CONSERVATION : 12° 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.