



DOMAINE  
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# MERCUREY ROUGE

## 1<sup>er</sup> Cru “Les Croichots”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 86 ARES 80 DE  
VIGNOBLE – CLIMAT « LES CROICHOTS »



### SENSATION

Bien structuré et  
tannins puissants



### DÉGUSTATION

À déguster à 14° - 16°



### ASSOCIATIONS

Gibiers, charcuteries,  
viandes rouges  
grillées, volailles  
rôties, fromages...



| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Mi-côteau – Sud - Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 35 ans

| RENDEMENT : 48 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 6 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main -  
tri sur table à la vigne. Vinification traditionnelle lente de  
25 jours en cuve béton thermorégulée. Élevage en fûts de  
chêne (1/3 % fûts neufs) pendant 13 mois puis en cuve 6 mois  
avant mise en bouteille.

| GARDE CONSEILLÉE : 5 à 10 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.