



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MERCUREY ROUGE

“Les Chazeaux”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 31 ARES 10 DE
VIGNOBLE – CLIMAT « LES CHAZEUX » JEUNE VIGNE



SENSATION

Vin rond et fruité,
c'est le plus léger
et le plus délicat
de nos Mercurey.
Bouche ample
et fraîche.



DÉGUSTATION

À déguster à 14° - 15°



ASSOCIATIONS

Idéal pour
accompagner des
viandes blanches



| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Sud – Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 10 ans

| RENDEMENT : 50 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 2 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main -
tri sur table à la vigne. Vinification traditionnelle longue de
17 à 21 jours en cuve béton thermorégulée.
Élevage de 9 mois en fût (1/3 de fût neuf).

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 5 ans
(avant un passage en carafe de 1 à 2h est nécessaire)

| 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.