



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MERCUREY ROUGE

Vieille Vigne “La Charmée”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 1 HECTARE 96 ARES 60
DE VIGNOBLE – VIEILLE VIGNE ENHERBÉE
UN RANG SUR DEUX



SENSATION

Nez ouvert sur les
fruits rouges et
noirs. Bouche
ample, élégantes
et très longue.



DÉGUSTATION

À déguster à 16°



ASSOCIATIONS

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



| SOL : Argilo-calcaire sur roche mère calcaire

| EXPOSITION : Sud - Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 56 ans

| RENDEMENT : 50 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 12 000 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 12 mois
puis en cuve 6 mois avant mise en bouteille.

| 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.