



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MERCUREY ROUGE

Vieille Vigne "Ropiton"

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 68 ARES 50 DE VIGNOBLE – CLIMAT « ROPITON » VIEILLE VIGNE



SENSATION

Puissant, structuré et tannique



DÉGUSTATION

À déguster à 14° - 16°



ASSOCIATIONS

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



| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Sud-Ouest – Nord-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 40 ans

| RENDEMENT : 50 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 4 500 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 : 4 à 10 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.