

Domaine Protheau

Mercurey

2019

Histoire

La famille Protheau, originaire de la côte chalonnaise cultive la vigne de père en fils depuis 1720.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maitrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne entre 8 et 12 mois.

Type de sol

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.

Couleur

Robe rouge aux reflets violets.

Nez

Le bouquet est plaisant et harmonieux, avec des notes de petits fruits et de cannelle.

Palais

La bouche présente une belle ampleur en attaque et une structure progressive qui marque la finale et assure typicité et caractère.

Recommandations

Relève les entrecôtes, les pièces de bœuf et l'agneau (braisé ou en sauce - tel le bœuf bourguignon-), le porc rôti et les volailles mijotées. Le Mercurey accompagne aussi très bien les plats exotiques. Fromages à pâtes molles affinés : Camembert, Brie, Pont-l'Evêque, Munster, Livarot...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com