

MERCUREY - SAUMONTS

PREMIER CRU

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

Cette parcelle « les Saumonts » est située sur un coteau en pied de falaise. En effet, elle doit son nom à cette particularité car « saumonts » signifie "sous le mont" ou "sous la montagne", d'où son nom. Notre parcelle tout en Pinot noir a été plantée en 2016, elle fait 2.01 hectare et est orientée plein Sud. La vigne repose sur un sol argilo-calcaire et caillouteux fait de débris de la roche délitée venant de la falaise.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



Notre Mercurey Premier Cru "Les Saumonts" est marqué par la jeunesse de son vignoble, qui a été replanté en 2016.

Au nez, un panier délicat et gourmand de fruits frais se dévoile : une belle palette aromatique.

Equilibre et fraîcheur viennent caractériser cette cuvée.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.