

MERCUREY - SAZENAY PREMIER CRU

Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne et aussi la plus renommée de la Côte Chalonnaise.

Notre parcelle tout en Pinot Noir a été plantée pour une partie dans les années 2000 et pour l'autre en 2015. Elle fait 1.81 hectare et est située sur les dessus du coteau avec une exposition plein Est. La vigne repose sur une belle pente et reçoit ainsi la juste quantité d'eau nécessaire à sa croissance. De plus, elle puise ses ressources dans un sol à dominante argilo-calcaire.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

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 -

Le nez est à la fois dans les roses et dans les fruits, les fleurs abondent. Il possède quelque chose de sensuel et de printanier, il caresse l'olfaction ! La caresse se poursuit en bouche : une trame de tanins surfins fondent délicatement sur le palais en répandant pétales et fruits rouges. Cependant le vin possède aussi constance et longueur, et son terroir le porte loin. Ce vin est un séducteur bien enraciné.



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