

DOMAINE LEFORT

CLOS L'EVÊQUE MERCUREY 1ER CRU

Bourgogne , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** David Lefort
- Millésime** 2016
- Appellation** Merceurey 1er cru
- Lieu, Lieux-Dits** Clos l'evêque
- Sols** Argilo-calcaire roche mère de calcaire rose du Bathonien
- Altitude Des Vignes** 300 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud-Est
- Cépages** 100% Pinot noir
- Viticulture** Biologique
- Palissage** Guyot
- Pi/Hect** 10 000 pi/ha
- HI/Hect** 25 hl/ha
- Vendanges** Manuelles en caisses de 20 kg
- Vinification** 40 à 60 % de grappes entières, cuvaision de trois semaines en levures indigènes. Micro-vinification de la vendange issue d'une sélection de raisins dans la partie vieille vigne en fût de 500L
- Levures** Indigènes
- Élevage** 12 mois et assemblage à 30 % fûts neufs.
- Alcool** 13% alc./vol.
- Sulfites** 39mg/l
- Sucre** < 1 g/l
- Acidité** 3.81 g/l
- Couleur** Rouge vif
- Dégustation** La maturité optimale des raisins a donné un bel équilibre entre sucre et acidité. Tanins soyeux qui se fondent très bien avec les notes fruités du premier cru. Notes de cerises noires sur une trame épicée (poivre blanc). Vin pur et bien équilibré qui exprime le terroir.
- Température De Service** 15°C