

DOMAINE LEFORT

CLOS L'EVÊQUE MERCUREY 1ER CRU

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	David Lefort
Millésime	2016
Appellation	Mercurey 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, cuvaïson 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

BOIRES
