



Couleur : Rouge

Appellation : Mercurey

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Catherine et Dominique Derain

Géologie du sol : argilo-calcaire

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Âge moyen des vignes : 35

Vinification : vinification naturelle

Élevage : élevage en fûts, très peu sont neufs, sur lies, mise en bouteille sans filtration ni collage

Aspect visuel : rouge clair

Aspect gustatif : structure tendre et envoutante, relativement souple, très en fruits, bonne fraîcheur

Aspect olfactif : très aromatique, délicat, sur les fruits rouges, cerises framboises

Accord vin et mets : volaille ou autre viande blanche, saumon

Conservation : 4 à 6 ans

Le domaine :

Tonnelier de métier puis régisseur de grands domaines, Dominique Derain s'est installé sur les coteaux de Saint-Aubin en 1988 où il s'inscrit comme pionnier du vin naturel sur de grands terroirs de la Bourgogne. Depuis que Dominique a pris sa «retraite» pour mieux célébrer la vie, le domaine est sous la main de Julien Altaber, son assistant de longue date, qui poursuit une même vision en signant des vins énergiques, authentiques et d'une grande pureté.