MERCUREY

2023 · Rouge · France / Bourgogne



Producteur : Maison Réno
Couleur : Rouge
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 114.80 $

Appellation : Mercurey
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Réno Pacalet
Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Macération et fermentation en douceur
Élevage : Élevage d'environ 9 mois-fermentation en cuves inox et parfois en fûts

Aspect visuel : Finale : délicate, sur le fruit et la finesse
Aspect gustatif : Bouche : fraîche, élégante, texture fine, style aérien
Aspect olfactif : Nez : fruits rouges (cerise, framboise), floral, léger musqué

Accord vin et mets : Charcuteries fines, Viandes grillées légère
Conservation : À boire : 3 à 6 ans

Le domaine :

Depuis mon enfance, j'ai grandi au rythme de la nature et avec le cycle du vin, entre les villages des Hautes-Côtes de Nuits et la petite ville de Beaune, un pied dans les vignes et l'autre dans la cave depuis que j'ai appris à marcher.
Après avoir travaillé plusieurs étés dans un imposant domaine viti-vinicole à Montalcino (Toscane, Italie) de 2014 à 2016 et à la suite d'un master d'école de commerce à Strasbourg, j'ai retrouvé complètement le domaine familial à partir des vendanges 2019. Durant ces vendanges, je me suis principalement occupé des vins blancs.
En 2020, j'avais pour idée de partir à l'étranger pour vivre d'autres types de vinifications mais le covid a ses raisons que la raison ignore…
J'ai donc décidé de rester là où sont mes racines ; auprès de mon père pour développer mes compétences et connaissances en passant de la vigne, à la cave ou encore au commercial et à l'administratif…