



**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...