

— D O M A I N E —
M I C H E L
B R I D A Y



„Bourgogne Rouge”

Terroir

Situés sur la commune de St Martin sous Montaigu (appellation Mercurey), les sols argileux de cette parcelle de bas de coteau bénéficient néanmoins de la structure du cru. Ils sont profonds et riches.

- Superficie : 0,75 ha
- Âge des vignes : 30 ans en moyenne

Vinification

Après vendanges manuelles dans de petites caisses, les raisins sont triés à la cave par une équipe dédiée. Ils sont ensuite égrappés pour ne garder que les baies. Une période de macération pré-fermentaire (de 3 à 8 jours selon le millésime) permet d'extraire les premiers arômes. Les fermentations s'opèrent grâce aux levures indigènes (aucun ajout). Les vinifications s'étalent sur 15 à 20 jours au total, de manière à donner une certaine structure et un profil gourmand. Après décuvage, ils sont mis en fûts de chêne (10% neuf).

Dégustation

Le bourgogne rouge, grâce à une vinification plus courte, développe des arômes de fruits rouges, cerise, framboise. La bouche est gourmande, sur le fruit croquant. Il ne perd pas pour autant la touche du domaine avec une belle structure.

