



## Les Crêts, 2020

Domaine de Suremain  
FRANCE, BOURGOGNE, MERCUREY 1ER CRU

Un pinot noir racé provenant des plus grands terroirs de Mercurey en Côte-Chalonnaise.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 à 5 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g/l
SUPERFICIE	1,30 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Plein coteau
EXPOSITION	Plein sud
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire blanc (craie)
VINIFICATION	Fermentation faite cru par cru, en cuves bois ouvertes de 50 à 100 hl, avec un égrappage et pigeage équilibré. Cuvaision pendant 8 jours. Fermentation avec contrôle des températures par pompe à chaleur ou à froid, mais uniquement si le besoin s'en fait sentir, en gardant ainsi la typicité naturelle optimale de chaque millésime.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne.

CODE SAQ  
15235988

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
61.75 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine de Suremain est une propriété familiale bourguignonne vieille de sept générations. Son domaine de 18 hectares est planté en monocépage pinot noir pour les appellations Mercurey rouges et de chardonnay pour les Mercurey blancs. La vigne est travaillée en lutte raisonnée afin de préserver au maximum le milieu naturel. Les vendanges sont faites à la main et la vinification est effectuée cru par cru. Le domaine de Suremain compte parmi les vignobles ayant les plus beaux terroirs en 1er cru, et ce, sur de nombreuses parcelles : Mercurey 1er cru Les Crets, Mercurey 1er cru Les Croichots, Mercurey 1er cru Clos L'Évêque, Mercurey 1er cru La Bondue et Mercurey 1er cru en Sazenay.