



## Les Crêts, 2018

Domaine de Suremain

FRANCE, BOURGOGNE, MERCEUREY 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.
DÉGUSTATION	Robe profonde, rouge. Au nez, on perçoit des arômes primaires de groseilles et de fruits rouges avec netteté, comme la framboise et surtout la cerise. Le deuxième nez exhale des notes fines d'épices. En bouche, c'est un vin droit, très bien structuré, la manière est dense avec du grain, les tanins sont fermes mais permettront au vin de patienter en cave pour qu'il puisse offrir le meilleur de lui-même.
CONSOMMATION	Idéal avec un veau rôti, moutarde, poireaux. Servir entre 14° et 16°C. Peut se conserver jusqu'à 3 à 6 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
13237234

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
44.75 \$



### 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.