



Mercurey Vieilles Vignes, 2023

Domaine Brintet
FRANCE, BOURGOGNE, MERCUREY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g/l
SUPERFICIE	1,65 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes sur la commune de Mercurey
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tri sévère de raisins. Vinification traditionnelle avec une phase pré-fermentaire à 12°C pendant 3 jours, travail en remontage afin d'extraire les polyphénols en douceur.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts neuf à 35%.

CODE SAQ
873273

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Jéhan Briétat arrive d'Italie vers 1340 comme page du château de Montaigu. À la fin du XVème siècle le nom se transforme en Brintet et 100 ans plus tard la famille devient propriétaire de quelques vignes à Mercurey. Le domaine Brintet est dirigé par Véronique et Luc Brintet depuis 1984. Leur vignoble s'étend sur 0,80 hectares sur Rully et Mercurey, plantés en grande majorité de pinot noir. Les rendements sont contrôlés et la vinification précise. Le domaine fait partie des meilleures références de l'appellation Mercurey.