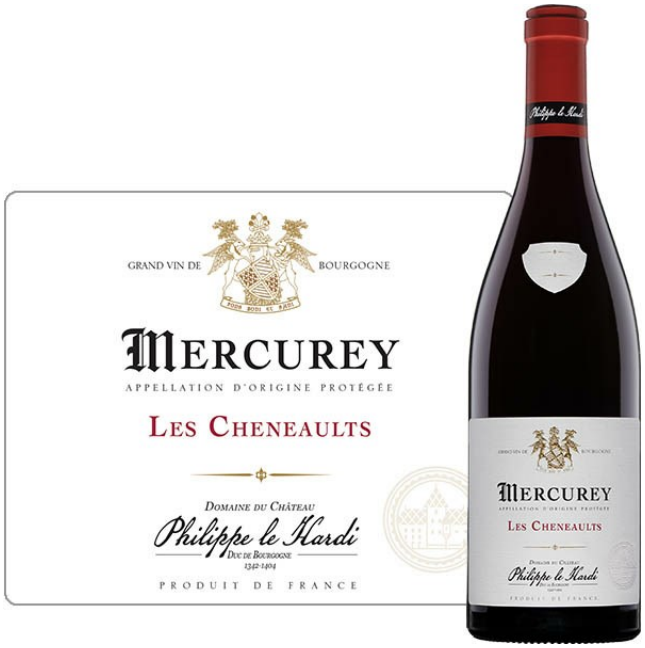
Mercurey Rouge "Les Cheneaults", Philippe Le Hardi



Cette parcelle de 2.65 ha touche la parcelle de chardonnay de Lalier à l'Est du village mais elle est exposé plein sud avec 9000 pieds à l'hectare. Elle doit son nom aux canalisation d'eau douce: canalis en latin, chenel en vieux français, un tuyaux partante de la rivière Giroux vers le village.

Origine: Les vignes furent plantées en 2000 et croissent sur un sol superficiel de calcaires durs, dans une combe de la rivière Giroux.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Après cueillette manuelle le vin passe en cuve durant 5 à 7 en à froid pour une macération pré-fermentaire. Ensuite le vin macère avec des remontages biquotidiens. Après décuvage le jeune vin est élevé 18 mois en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs.

Dégustation: On y retrouve des fruits rouges: griottes, cerises, groseilles. En bouche il est rond assez puissant également tapissé de fruits rouges avec une note de chêne et fraises des bois se marient bien. Bel équilibre en finale.

Potentiel de garde: 2-5 jaar.

Température de service: Chambré

Association mets: En général toutes les daubes, civets fondues bourguignonnes mais au château on l'apprécie avec un œuf en meurette au vin rouge.