

Domaine de la Monette

Vins fins de Bourgogne
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



Mercrey 2018

Fiche technique

Viticulture

Toutes les parcelles du domaine sont conduites en agriculture biologique depuis 2009. Début de conversion officielle : janvier 2010. A partir de janvier 2013 le domaine est certifié en agriculture biologique, l'organisme de contrôle est Ecocert France.

La culture biologique ne permet aucun traitement chimique de la vigne. Tous les sols sont travaillés pour limiter l'enherbement naturel (aucun herbicide n'est utilisé depuis 2009). Les traitements « bio » (anti-mildiou et anti-oïdium) ne laissent pas de traces dans le vin.

Parcellaire

Ce vin est issu de plusieurs parcelles « villages » déjà certifiées « bio », puis de notre parcelle de 1er cru Les Griffères. La toute petite récolte de notre deuxième année sur cette parcelle ne permettrait pas d'en faire une cuvée à part. Les Griffères étant en 2ème année de conversion, il n'y a pas de label « bio » sur ce vin. Age moyenne des parcelles : 55 ans.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 15 jours, cuvaison totale de 21 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

Élevage

Élevage de 8 mois en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs. Puis affinage en cuve pendant sept mois.

Mise en bouteilles

Ce vin a subi une légère filtration tangentielle afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 21 avril 2020, pour un total de 4.476 bouteilles. Bouchage avec Diam 5. Bouteille Verallia allégée, produite à Chalon-sur-Saône.

Dégustation

Rouge rubis. Déjà très ouvert au nez, dans un style assez souple. On sent bien le fruit rouge exubérant du millésime, attaque fraîche puis une structure tannique douce qui permettra une garde de 3 à 5 ans. Une belle introduction de notre gamme de mercrey rouge.

Domaine de la Monette
15 Rue du Château
71640 Mercrey
tel. 03 85 98 07 99

www.domainedelamonette.fr
vigneron@domainedelamonette.fr