



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



MERCUREY 2008

Premier Cru



Terroir

Mercurey est une aire d'appellation de la cote chalonaise. Ce premier cru est issu de l'assemblage de plusieurs parcelles classées en premier cru en majorité localisée sur la commune de Saint Martin sous Montaigu. Ce sont des sols dont les terroirs s'expriment souvent par leur finesse plus que par une très forte concentration. Ils sont en effet composés de calcaire argileux donnant de belles densités mais des tanins souples. Les sols sont situés sur des pentes légères, en milieu de coteaux avec de ce fait un assez bon drainage naturel. La maturité des raisins y est en général plutôt précoce ce qui nécessite une vendanges optimisée par rapport à l'état sanitaire en fonction du millésime.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Mars 2010

Commentaire de notre oenologue

Ce Mercurey Premier Cru présente une belle couleur grenat avec de jolis reflets violacés. Le nez développe des arômes de cerise noire, myrtille, cassis, poivre, muscade. Il est intense avec beaucoup de fraîcheur et de pureté. En bouche, l'attaque est acidulée, très gourmande avec des saveurs d'épices douces et de griotte à l'alcool. Les tanins sont fondus, mûrs et souples, plein de gourmandise. La finale est persistante, avec une belle élégance et des tanins soyeux bien mêlés aux saveurs de cannelle. L'élevage en fût de chêne français aura alors contribué à cette sensation d'harmonie entre les différentes familles aromatiques. Beau vin dont la garde sera modérée et que nous suggérons de consommer dans les 2 à 3 ans.

Conseil du sommelier

Il se mariera parfaitement à une pièce de boeuf, à l'agneau braisé, une pintade aux lentilles roses ou simplement une poêlée de cèpes. Un fromage de chèvre frais, demi-sec ou cendré pourra également convenir.