

# Domaine de la Monette

Vins fins de Bourgogne  
Agriculture biologique, certifié par Ecocert France



## Mercurey Les Chavances 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. Le Mercurey villages Les Chavances 2018 est un vin issu de la 2ème récolte certifiée bio sur la parcelle.

#### **Parcellaire**

La parcelle des Chavances se trouve sur Chamirey, juste en bas des premiers crus (Les Veleys entre autres). Le sol est très caillouteux, rouge (présence de fer) et moyennement profond ; la parcelle est très bien exposée est/sud-est. Les pieds de pinot noir ont un âge moyen de 35 ans. Le rendement varie entre 30 et 40 hectolitres par hectare. Parmi les pieds de pinot noir se trouvent 5% de pieds de chardonnay.

#### **Vendanges et vinification**

Vendanges manuelles dans petites caisses de 10 kg. Tri sur table vibrante à la cuverie. Macération pré-fermentaire à froid de 3 jours. Après fermentation, une macération post-fermentaire à chaud pendant 15 jours, cuvaison totale de 22 jours. Pas de pigeage, que des remontages.

#### **Élevage**

Élevage de 10 mois en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs. Puis 5 mois en cuve inox.

#### **Mise en bouteilles**

Ce vin a subi une légère filtration sur terre blanche afin de le stabiliser. La mise en bouteilles a été effectuée le 14 février 2020, pour un total de 2.440 bouteilles. Bouteille Verallia allégée, bouchage avec Diam 5.

#### **Dégustation**

Rouge brillant, foncé. Au nez, les fruits noirs dominent. La bouche est très gourmande avec une trame tannique très fine, une belle fraîcheur, du fruit noir et l'impression de douceur du aux fruits très mûrs. C'est le Mercurey le plus élégant de notre gamme.

**Prix TTC départ cave : € 16,00**

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

[www.domainedelamonette.fr](http://www.domainedelamonette.fr)  
[vigneron@domainedelamonette.fr](mailto:vigneron@domainedelamonette.fr)