

Propriété de la famille Berger-Rive depuis 4 générations de vignerons, le Manoir de Mercey est un domaine viticole situé à Cheilly-lès-Maranges, au sein du hameau de Mercey comme son nom l'indique. Xavier Berger, rejoint en 2015 par son fils Paul, y exploite 22 Ha répartis entre la Côte Chalonnaise (avec les appellations Rully et Mercurey) et les Hautes Cotes de Beaune.

A.O.C : Mercurey

Lieu-dit : Chateaubeau

Commune : Saint-Martin-sous-Montaigu

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 4 Ha

Date de plantation : 1957

Densité : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot simple

Altitude : 330-340 m

Exposition : Sud-Ouest

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification : Macération de 10 jours à 28-30°C, avec un point haut à 34°C avant décuvage. Fin de fermentation lente, pour favoriser les arômes de fruits rouges du Pinot Noir.

Elevage : Après une fermentation d'environ 25 jours, le vin est entonné en fûts (dont 20% de fûts neufs). Il y sera élevé entre 12 et 14 mois, puis légèrement filtré avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : Arômes de fruits mûrs mêlés à un soupçon de boisé. Très généreux et voluptueux en bouche.

Service : 15 à 16°C

Vieillessement : 6 à 12 ans selon le millésime

Accompagnement : Parfait avec une belle pièce de bœuf, de l'agneau ou du gibier.

