

# DOMAINE PROTHEAU

## Mercurey 2019

### Histoire

La famille Protheau, originaire de la côte chalonaise cultive la vigne de père en fils depuis 1720.

### Cépage

Pinot Noir

### Origine

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne.

### Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne entre 8 et 12 mois.

### Type de sol

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.



### Couleur

Robe rouge aux reflets violets.



### Nez

Le bouquet est plaisant et harmonieux, avec des notes de petits fruits et de cannelle.



### Palais

La bouche présente une belle ampleur en attaque et une structure progressive qui marque la finale et assure typicité et caractère.

### Recommandations

Relève les entrecôtes, les pièces de bœuf et l'agneau (braisé ou en sauce - tel le bœuf bourguignon-), le porc rôti et les volailles mijotées. Le Mercurey accompagne aussi très bien les plats exotiques. Fromages à pâtes molles affinés : Camembert, Brie, Pont-l'Évêque, Munster, Livarot...

### Services

14 - 16°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)