# RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

# *Mercurey*




EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

## *History*

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

## *Terroir*

Located in the heart of the Côte Chalonnaise, the Mercurey vineyards stretch across slopes between 230 and 320 metres above sea level. The clay-limestone and marl soils, combined with mainly east and south-facing exposures, produce rich and well-structured wines.

## *Grapes varieties*

100% Pinot Noir.

## *Vinification*

The grapes are destemmed and placed in vats for maceration, allowing the gradual extraction of aromas, colour and tannins. Alcoholic fermentation takes place under controlled temperatures, with regular pump-overs. Contains sulfites.

## *Tasting notes*

This red wine displays a deep and brilliant ruby colour. The nose reveals generous aromas of red berries, complemented by spicy notes. On the palate, it is full-bodied and fleshy, with lovely tannic structure and harmonious balance. With age, notes of forest floor, tobacco and spices add further aromatic complexity.

## *Food and wine paring*

It pairs perfectly with red meats, rib-eye steak, roasted or braised lamb, poultry in sauce and mature cheeses.

## *Tasting temperature*

Serve between 15° and 16°.

## *Storage*

This Mercurey has an ageing potential of 5 to 8 years.

www.remylefevre.com

# RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

# *Mercurey*




EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

## *Histoire*

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

## *Terroir*

Situé au cœur de la Côte Chalonnaise, le vignoble de Mercurey s'étend sur des coteaux entre 230 et 320 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires et marneux, associés à des expositions principalement orientées vers l'est et le sud, donnent naissance à des vins riches et structurés.

## *Cépages*

100 % Pinot noir.

## *Vinification*

Les raisins sont égrappés puis mis en cuve pour une macération permettant d'extraire progressivement les arômes, la couleur et les tanins. La fermentation alcoolique s'effectue à température contrôlée, accompagnée de remontages réguliers. Contient des sulfites.

## *Notes de dégustation*

Ce vin rouge présente une robe rubis profonde et brillante. Le nez dévoile de généreux arômes de fruits rouges, accompagnés de notes épicées. En bouche, il est ample et charnu, avec une belle structure tannique et un équilibre harmonieux. Avec le temps, des notes de sous-bois, de tabac et d'épices viennent enrichir sa palette aromatique.

## *Accord mets et vins*

Il accompagne idéalement les viandes rouges, les entrecôtes, l'agneau rôti ou braisé ainsi que les volailles en sauce et les fromages affinés.

## *Température de dégustation*

Servir entre 15° et 16°.

## *Garde*

Ce Mercurey possède un potentiel de garde de 5 à 8 ans.

www.remylefevre.com