



Château de Sassangy

MERCUREY, ROUGE

Cépage : PINOT NOIR



VIGNES

TERROIR

Les vignes s'étendent sur des sols argilo-calcaire.

SITUATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise à 12 km de Chalon-sûr-Saône, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgognes. Protégées des vents humides, par ses coteaux, les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude.

A LA VIGNE

Un travail des sols réfléchi en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la viticulture biologique. Vendanges coupées à la main. Superficie du vignoble pour l'appellation Mercurey : 2.25 ha

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuves bois traditionnelles, descentes des vins par gravité, maîtrise des températures puis élevage partiel en fûts. **Teneur en alcool** : 12.70 % vol. **Sucre résiduel** : 0 gr. **Sulfites** : <15 mg/L.

DEGUSTATION & SERVICE

Une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise et la cerise. Avec des arômes épicés. En bouche un vin entier riche de corps et de fruit ; avec une rondeur charnue à maturité. Notre Mercurey accompagnera toutes vos viandes braisées ou mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments. Sur les plateaux de fromages il convient autant aux pâtes molles qu'à des fromages affinés.

Potential de garde : 10 à 15 ans - **Service** : 14 à 15° si vous le buvez jeune, 15 à 16° si vous le buvez plus âgé.

Depuis 1979 la famille Musso a planté et développé les **45 ha de vignes** du Domaine en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la **viticulture biologique** ; les parcelles, réparties sur la côte de Beaune, côte Chalonnaise et côte du Couchois. Passionnés et perfectionnistes, ils ont construit leur réputation autour de vins rouges et blancs de qualité. Ils se sont également spécialisés dans le Crémant de Bourgogne Bio. Cette démarche qualitative est attestée par de nombreuses récompenses.

Surface totale du domaine : 45 ha - **Label Durable ou Environnemental** : AB Agriculture Biologique (ECOCERT FRBIO01)

DOMAINE CHATEAU DE SASSANGY
Le Château, 71390 Sassangy
Tel. 0358097366
mussojean71@gmail.com
www.chateau-de-sassangy.com



@chateaudesassangy



Poids de la bouteille vide / weight of the empty bottle : 480 gr



Particularités :

- **Capsule récoltant**
- Mise en bouteilles au **Château**
- Vin issu de raisins de culture **Biologique** depuis 1979 (certification Ecocert)

Récompenses :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Or, Argent, Bronze**
- **Coup de Cœur et Grappe d'Argent** du Guide Hachette Concours National Crémants **Or**

Les Appellations :

- Vins Blancs
- Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt
- Bourgogne **Chardonnay** Sous la Roche 13 000 bt
- Crémant** de Bourgogne 200 000 bt
- Vins Rouges
- Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt
- Bourgogne Côte Chalonnaise **Clos du Prieuré** 30 000 bt
- Bourgogne **Htes Côtes de Beaune** 8 000 bt
- Santenay** 3 000 bt
- Mercurey** 18 000 bt

Terroir :

- Coteaux argilo-calcaire
- Exposition soleil levant

Main Features :

- Estate bottled at the **Castle**
- **Organic** wine since 1979 (certification Ecocert)

Awards :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Gold, Silver, Bronze**
- **"Coup de Cœur"** and **"Grappe d'Argent"** in Guide Hachette

Appellations :

- White wines
- Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt
- Bourgogne **Chardonnay** Sous la Roche 13 000 bt
- Crémant** de Bourgogne 200 000 bt
- Red Wines
- Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt
- Bourgogne Côte Chalonnaise **Clos du Prieuré** 30 000 bt
- Bourgogne **Hautes Côtes de Beaune** 8 000 bt
- Santenay** 3 000 bt
- Mercurey** 18 000 bt

Location :

- Clayed and chalky soils
- Slopes face east