



**Appellation** Mercurey  
**Climat, Cuvée** /  
**Domaine, Maison** Garrey

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** Côte Chalonnaise

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Pinot noir  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** En cuve et fûts

**Degré d'alcool** 13 %  
**Temps de garde** 2 à 8 ans  
**Température de service** 16 à 18°C

**Robe** Rubis  
**Nez, Bouche** Fruits rouges, Cerise, Epices, Sous Bois  
**Caractère du vin** Assez puissant  
**Longueur en bouche** Importante

#### Accords Mets/vin



**Apéritif** /  
**Entrée chaude ou froide** Terrine de cailles, œufs en meurette  
**Poisson, Fruits de mer** Tartare de thon rouge  
**Viande blanche, Volaille** Escalope de veau aux girolles  
**Viande rouge, Gibier** Tournedos de bœuf  
**Plat principal** Potée savoyarde(chou, diots fumés, palette)  
**Fromage** Cantal, Reblochon, Langres  
**Dessert** Fraises