



# FAMILLE PICARD - DOMAINE LEVERT BARAULT

Mercurey Premier Cru  
L'Automne, Rouge, 2019



## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### TERROIR

Il s'agit d'un assemblage raisonné de deux lieux-dits de Mercurey, dont les caractéristiques sont assez différentes en certains points. Les raisins de la cuvée L'Automne proviennent majoritairement de la parcelle des Vaux, dont les vignes sont assez âgées, exposition parfaite, raisins obtenus denses et charnus, pour obtenir une cuvée profonde et gourmande. L'assemblage se fait avec une partie de raisins en plus petite proportion provenant de notre parcelle Les Montelons qui se situe sur plateau de Mercurey, face à Rully. Altitude assez élevée, températures fraîches, sols argileux. Raisins plus frais et croquants. La cuvée Le Printemps est en proportion inverse.

### A LA VIGNE

Les vignes sont conduites en agriculture biologique. Travail du sol mécanique. Elles sont taillées en guyot simple avec des baguettes longues et ébourgeonnées un oeil sur deux, ainsi les grappes finissent belles et aérées.

**Autres informations :** L'Automne -

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Raisins récoltés à la main en caisses, triés sur table de tri et égrappés à 100%, les baies entières sont convoyées directement en cuve afin de ne pas triturer la matière première. Vinification traditionnelle bourguignonne, en cuves ouvertes thermorégulées.

### ELEVAGE

Élevage pendant 14 mois en fût -pas de fût neuf- avec les proportions suivantes : 50% bois , 50 % inox.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Une robe légère avec des reflets évoquant les teintes automnales, le nez est constitué d'arômes à dominance boisé. En bouche, le coté minéral, apporté par l'assemblage de deux terroirs, vient équilibrer ce coté fumé. Cette cuvée Automne, est tout à fait prête à être déguster au coin du feu.

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans

### SERVICE

16°C

### ACCORDS METS-VINS

Boeuf braisé en sauce, couscous et tajines, gibiers à poils

## NOTRE ENTREPRISE

FAMILLE PICARD  
5 chemin du château, 21190 Chassagne-Montrachet  
Tel. 03 80 21 98 57 - [contact@domainesfamillicard.com](mailto:contact@domainesfamillicard.com)  
[famillicard.fr](http://famillicard.fr)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# FAMILLE PICARD - DOMAINE LEVERT BARAULT

Mercurey Premier Cru  
L'Automne, Rouge, 2019



Une palette de Mercurey pointus et sincères

Une rumeur court dans le village: Levert Barault est l'un des plus anciens domaines viticoles de Mercurey. En effet, sa création par la famille Levert remonte au 16ème siècle. Quelques archives témoignant de leur passage subsistent au coeur du vieux Mercurey. En 1997, la famille Picard acquiert ce vignoble d'exception de 9,5 hectares, dont les parcelles emblématiques se nomment Les Combins, les Champs Martin, Clos des Barrault. Des pépites à l'état brut que les équipes du domaine se chargent de façonner en vins rares et précis. Cinq climats en Premiers Crus de Mercurey, une viticulture biologique, un respect du parcellaire de la vinification à la mise en flacons font l'identité de Levert-Barault. Parcourez les terroirs secrets de Mercurey au travers d'un voyage dégustatif des vins authentiques du domaine.

**Surface totale du domaine** : 9.5ha

**Principaux marchés** : France, USA, Chine, Canada Québec, Japon, Suisse, Allemagne, Belgique

FAMILLE PICARD  
5 chemin du château, 21190 Chassagne-Montrachet  
Tel. 03 80 21 98 57 - [contact@domainesfamillepicard.com](mailto:contact@domainesfamillepicard.com)  
[famillepicard.fr](http://famillepicard.fr)  

  
VINS DE  
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.