



Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Pinot-Finesse von der Côte Chalonnaise

Beschreibung:

Mit dem Mercurey Les Bois de Lalier präsentiert das das traditionsreiche Château Philippe Le Hardi einen Pinot Noir aus einer der renommiertesten Gemeinden der Côte Chalonnaise. Die Reben stehen in den Hängen oberhalb von Mercurey, wo ton- und kalkhaltige Böden sowie eine ideale Südost-Exposition perfekte Bedingungen für Pinot Noir schaffen. Das Resultat ist ein Musterbeispiel für modernen Mercurey: authentisch, elegant und tief mit dem Terroir verwurzelt. Ein Burgunder mit Charakter, der die Pinot-Finesse und die Kraft der Côte Chalonnaise harmonisch miteinander verbindet: saftig und lebendig, mit präziser Frucht, feinen Tanninen und einer eleganten Balance von Frische und Struktur.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte Chalonnaise

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1408422

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert
werden soll.