



Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardy

La finesse du Pinot de la Côte Chalonnaise

Beschreibung:

Avec le Mercurey Les Bois de Lalier, le Château Philippe Le Hardy, riche en traditions, présente un Pinot Noir issu de l'une des communes les plus renommées de la Côte Chalonnaise. Les vignes sont situées sur les coteaux au-dessus de Mercurey, où les sols argilo-calcaires et une exposition sud-est idéale créent des conditions parfaites pour le Pinot Noir. Le résultat est un exemple parfait du Mercurey moderne: authentique, élégant et profondément ancré dans le terroir. Un bourgogne de caractère qui allie harmonieusement la finesse du pinot et la puissance de la Côte Chalonnaise: juteux et vif, avec un fruit précis, des tanins fins et un équilibre élégant entre fraîcheur et structure.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: CCha

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1408422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.