



Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardi

La finesse du Pinot de la Côte Chalonnaise

Description:

Avec le Mercurey Les Bois de Lalier, le Château Philippe Le Hardi, 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.

Profile aromatique:

Dans le verre, le Mercurey présente une robe rubis brillante et chatoyante. Au nez, il dévoile des arômes élégants et complexes de fruits rouges tels que la cerise, la framboise et la fraise, accompagnés de fines notes d'épices douces et de subtils accents boisés. En bouche, le vin est vif et précis, avec une texture veloutée et une fraîcheur harmonieuse. Des tanins délicatement intégrés apportent de la structure et soutiennent le fruit, tandis que l'élevage en fûts de chêne ajoute une subtile note épicée sans masquer les arômes du pinot. La finale est longue et élégante, soulignant la structure fine de ce bourgogne de caractère.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Côte Chalonnaise

Producteur: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Pinot Noir

N° article: 1408423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mercrey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.