



2015 Mercurey

La Bondue 1er Cru AOC, Domaine de Suremain

Une découverte bourguignonne pleine de finesse

Description:

Le grand millésime 2015, très recherché, peut se vanter de distinctions internationales. Le Domaine de Suremain a toujours été l'un des plus grands producteurs de Mercurey, et cela fait déjà sept générations qu'il appartient à la même famille! Nettement plus accessibles et plus fruités que les vins produits plus au nord, ceux de Mercurey sont de véritables vins de soif.

Note de dégustation:

Rouge puissant. Une note de terroir légèrement fumée rehausse le bouquet dominé par les myrtilles et le cassis. La bouche est gourmande et fluide, avec de la richesse, du fondant et de la texture. L'opulence de fruit est joliment complétée de tannins délicats et d'une belle fraîcheur minérale de ce terroir riche en fer. Une belle valeur prix plaisir, agréable à boire dès maintenant. Un Pinot qui sait allier puissance, longueur, vivacité et richesse de fruit.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|---|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bourgogne |
| Sous-région: | Côte Chalonnaise |
| Producteur: | Domaine de Suremain |
| Notation(s): | Wine Spectator 93/100, Wine Enthusiast 93/100 |
| Elevage: | 15 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2033 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 0917715 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mercurey

La Bondue 1er Cru AOC
Domaine de Suremain

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 93/100, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.