



Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Pinot finezza dalla Côte Chalonnaise

Beschreibung:

Con Mercurey Les Bois de Lalier, il tradizionale Château Philippe Le Hardy presenta un Pinot Nero proveniente da uno dei comuni più rinomati della Côte Chalonnaise. Le viti sono piantate sui pendii sopra Mercurey, dove i terreni argillosi e calcarei e un'esposizione ideale a sud-est creano le condizioni perfette per il Pinot Noir. Il risultato è un ottimo esempio di Mercurey moderno: autentico, elegante e profondamente radicato nel terroir. Un Borgogna di carattere che combina armoniosamente la finezza del Pinot e la potenza della Côte Chalonnaise: succoso e vivace, con un frutto preciso, tannini fini e un elegante equilibrio di freschezza e struttura.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: CCha

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1408422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Francia |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 15 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.0% |
| Servier: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |