



Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Pinot finezza dalla Côte Chalonnaise

Descrizione:

Con Mercurey Les Bois de Lalier, il tradizionale Château Philippe Le Hardi 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.

Profilo aromatico:

Nel bicchiere, il Mercurey si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso rivela aromi eleganti e complessi di frutti rossi come ciliegia, lampone e fragola, accompagnati da fini note di spezie dolci e sottili accenti di legno. Al palato, il vino è vivace e preciso, con una consistenza vellutata e una freschezza armoniosa. I tannini delicatamente integrati conferiscono struttura e trasportano il frutto, mentre l'affinamento in legno aggiunge una sottile speziatura senza mascherare la presenza dei sapori del Pinot. Il finale è lungo ed elegante e sottolinea la fine struttura di questo Borgogna pieno di carattere.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte Chalonnaise

Produttore: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1408423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mercrey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.