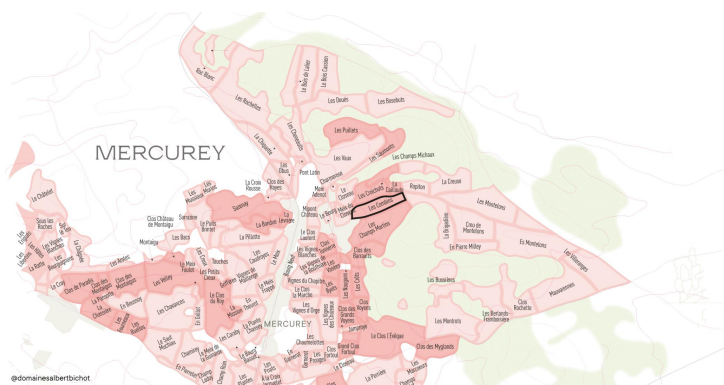


# MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



## BELIGGENHED

Bourgogne

## VINDRUE

Pinot Noir

## TERROIR

Ler-ler jordbund.

## PRÆSENTATION

Mercurey har sit navn fra en gammel tempel bygget af romerne til ære for Merkur. Med sine 650 hektar, 85 klimaer i Mercurey "landsby" og 32 Premier Crus er det den største appellation i Côte Chalonnaise. Den toponymiske oprindelse af dette klima kommer sandsynligvis fra det let kuperede udseende af området.

## VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomst til vinkælderen. Gæring og maceration i termoregulerede rustfrie ståltanke i 16-20 dage. Aldring på egetræsfade (15-20% nye fade) i 12-14 måneder.

## SMAGNING

Buketten med aromaer af røde frugter (kirsebær, hindbær...) og krydderier afslører også en let vild karakter. Meget velduftende på ganen, ærlig og ligeud, den har en tæt struktur med smukke tanniner, på en mineralbaggrund der giver den en behagelig friskhed.

## SERVERING

Server ved 15-16°C.  
Nydes ung på frugt eller opbevares i 3 til 5 år og mere.

## MADPARRINGER

Stegt eller sauceret kød (oksekød, svinekød, lam, fjerkræ)  
Moderat krydret oste  
Ideel opskrift: bœuf bourguignon

