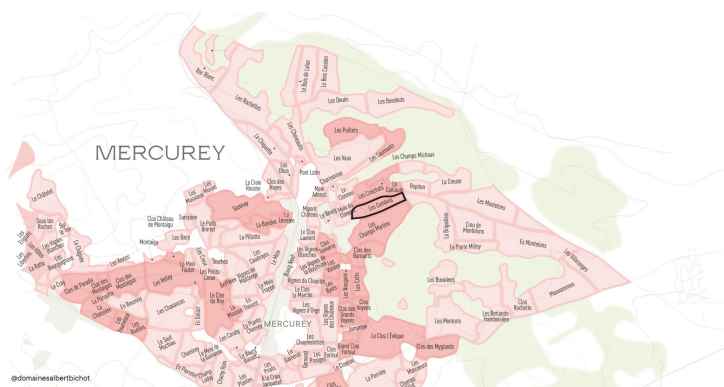


MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土
黏土石灰岩土地

酒款介绍

Mercurey得名于罗马人为纪念墨丘利神而建造的一座古老神庙。Mercurey拥有650公顷的面积，包括85个Mercurey村庄和32个一级园区，是夏隆奈斯山脉最大的产区。这个园区的地名起源可能是因为该地区略微起伏的地形。

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在16至20天内，将葡萄在恒温不锈钢发酵罐中进行浸渍发酵。在橡木桶中陈酿（15至20%的新桶），时间为12至14个月。

品鉴

这束花香味浓郁，带有红色水果（樱桃，覆盆子...）和香料的的味道，同时还透露出一丝野性。口感香气浓郁，坦率而直接，具有浓密的结构和美丽的单宁，背景中的矿物质为其带来了一种宜人的清新。

侍酒

15-16C。可年轻时享用，或陈放3至5年甚至更久。

食物搭配

烤肉或肉汁菜肴（牛肉、猪肉、羊肉、家禽）
中等浓度的奶酪
理想食谱：红酒烩牛肉

