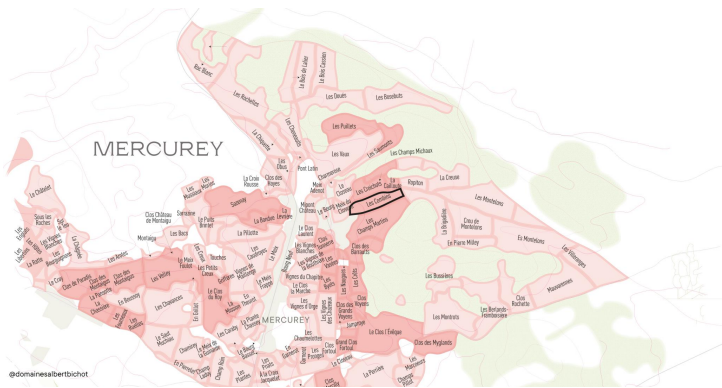


# MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



**LAGE**  
Bourgogne

**REBSORTE**  
Pinot Noir

## TERROIR

Ton text est "Ton text est 'Sols argilo-calcaires' qui est en Français vers le Allemand" en Allemand".



## VORSTELLUNG

Mercury verdankt seinen Namen einem antiken Tempel, den die Römer zu Ehren des Merkur erbauten. Mit seinen 650 Hektar, 85 Klimaten in Mercury "Dorf" und 32 Premiers Crus ist es die umfangreichste Appellation der Côte Chalonnaise. Die toponymische Herkunft dieses Klimas kommt wahrscheinlich von der leicht hügeligen Landschaft des Gebiets.

## WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubenselektion bei der Ankunft im Weinkeller. Fermentative Mazeration in thermoregulierten Edelstahltanks für 16 bis 20 Tage. Ausbau in Eichenfässern (15 bis 20% neue Fässer) für 12 bis 14 Monate.

## VERKOSTUNG

Der Strauß mit Aromen von roten Früchten (Kirsche, Himbeere ...) und Gewürzen zeigt auch eine leicht wilde Note. Am Gaumen sehr duftend, geradeaus und direkt, hat er eine dichte Struktur mit schönen Tanninen, auf einem mineralischen Hintergrund, der ihm eine angenehme Frische verleiht.

## SERVIEREN

Bei 15-16°C servieren.

Jung auf der Frucht genießen oder 3 bis 5 Jahre und länger aufbewahren.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gebratenes oder geschmortes Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Geflügel)

Mittelscharfe Käsesorten

Ideales Rezept: Rindfleisch Bourguignon

