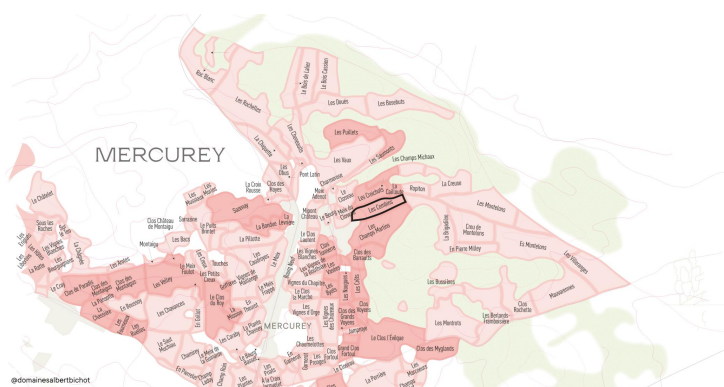




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei

PRESENTAZIONE

Mercurio prende il suo nome da un antico tempio costruito dai Romani in onore di Mercurio. Forte dei suoi 650 ettari, 85 Climats a Mercurey "village" e 32 Premiers Crus, è l'appellazione più estesa della Côte Chalonnaise. L'origine toponimica di questo Climat probabilmente deriva dall'aspetto leggermente collinare della zona.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate per 16-20 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (15-20% di botte nuova) per 12-14 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il mazzo con aromi di frutti rossi (ciliegia, lampone...) e spezie rivela anche un carattere leggermente selvaggio. Molto profumato al palato, franco e diritto, possiede una struttura densa con bei tannini, su un fondo minerale che gli conferisce una piacevole freschezza.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3 a 5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni arrosto o in salsa (manzo, maiale, agnello, pollame)

Formaggi di media intensità

Ricetta ideale: boeuf bourguignon

