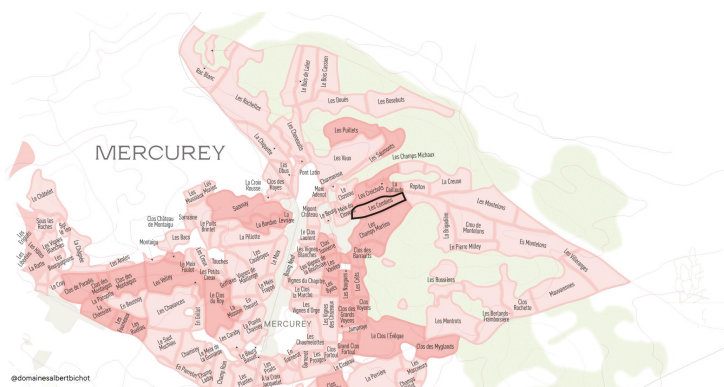


MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール
粘土質石灰岩地帯

プレゼンテーション

メルキュレは、ローマ人がメルキュレを称えて建てた古代の神殿にその名を由来しています。650ヘクタール、85のクリマ（村）と32のプルミエ・クリュを持つメルキュレは、コート・シャロネーズで最も広いAOCです。このクリマの地名の起源は、おそらくこの地域がわずかに丘陵地帯であることに由来しています。

醸造/熟成

手摘み、醸造所への到着時のブドウの選別。16～20日間、温度調節されたステンレスタンクでの発酵マセレーション。12～14ヶ月、オーク樽での熟成（新樽15～20%）。

テイスティング

赤い果実（さくらんぼ、ラズベリー...）とスパイスの香りが漂う花束は、やや野性味のある特徴も明らかにします。口に含むと非常に香り高く、率直でまっすぐで、美しいタンニンを持つ密度のある構造があり、心地よい新鮮さをもたらすミネラルのベースがあります。

サービス

15～16℃で提供します。果物味を楽しむために若いうちに飲むか、3～5年以上熟成させることもできます。

料理との組み合わせ

焼かソースかけの肉料理（牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉）
中辛のチーズ
理想的なレシピ：ビーフブルギニョン

