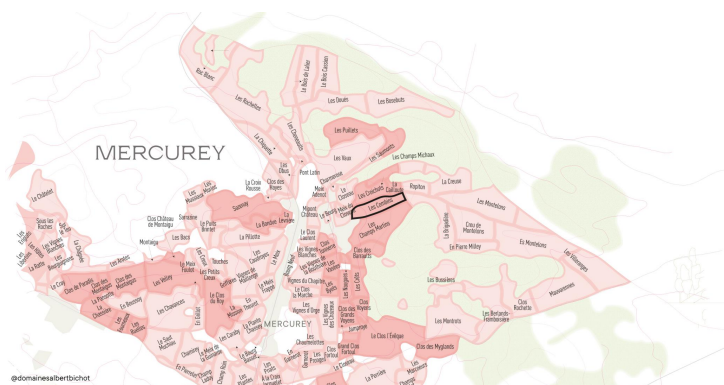


MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Pinot Noir

TERROIR

Le texte "Sols argilo-calcaires" se traduit en norvégien par "Leir-kalksteinjord".

PRESENTASJON

Mercury har fått navnet sitt fra en gammel tempel bygget av romerne til ære for Merkur. Med sine 650 hektar, 85 klimaer i Mercurey "landsbyen" og 32 Premier Crus, er det den største appellasjonen i Côte Chalonnaise. Den toponymiske opprinnelsen til dette klimaet kommer sannsynligvis fra det lett bølgende aspektet av området.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering av druer ved ankomst til vinifikasjonen. Fermenteringsmacerering i termoregulerte ståltanker i 16 til 20 dager. Lagring på eikefat (15 til 20% ny eik) i 12 til 14 måneder.

SMAKSPRØVER

Buketten med aromaer av røde frukter (kirsebær, bringebær ...) og krydder avslører også en lett vill karakter. Meget duftende på ganen, rett fram og rett på sak, den har en tett struktur med vakre tanniner, på en mineralbakgrunn som gir den en behagelig friskhet.

PASSER TIL

Server ved 15-16°C.

Å nytes ung på frukt eller å lagre i 3 til 5 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Stekt eller sausete kjøtt (storfe, svin, lam, fjærkre)

Moderat kraftige oster

Ideell oppskrift: bœuf bourguignon

