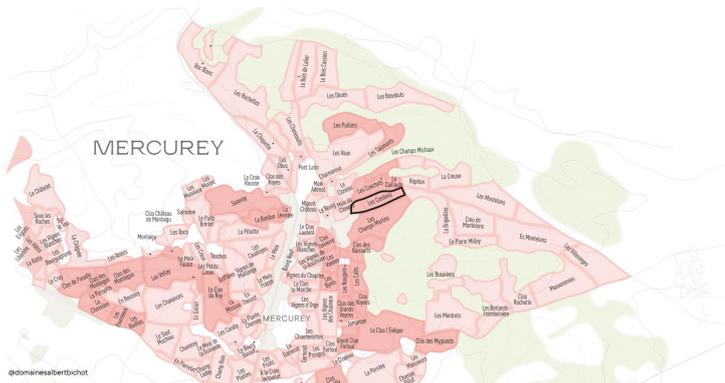


# MERCUREY PREMIER CRU "LES COMBINS" MAISON ALBERT BICHOT



## МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

## ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

## ТЕРРУАР

Глинисто-известковые почвы



## ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Меркюрей получил свое название от древнего храма, построенного римлянами в честь Меркурия. Своей площадью в 650 га, 85 Климатов в Меркюрей "вилладж" и 32 Премьер Кры, это самое обширное название на Коте Шалоне. Топонимическое происхождение этого Климата, вероятно, связано с немного волнистым характер

## ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых нержавеющей стальных баках в течение 16-20 дней. Выдержка в дубовых бочках (15-20% новых бочек) в течение 12-14 месяцев.

## ДЕГУСТАЦИЯ

Букет с ароматами красных фруктов (вишни, малины...) и специй также раскрывает некую дикий характер. Очень ароматное на вкус, прямое и честное, оно обладает плотной структурой с красивыми танинами, на минеральном фоне, который придает ему приятную свежесть.

## ПОДАЧА

Подавать при температуре 15-16°C.

Пить молодым на фоне фруктов или хранить 3-5 лет и дольше.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо жареное или в соусе (говядина, свинина, баранина, птица)

Сыры средней остроты

Идеальный рецепт: бургундское говядо

