

Château du Val de Mercy

Chorey les Beaune

Sehr vorteilhaftes Kalk-Tongemisch im Boden mit Anteilen von Kalk-Mergel-Schwemmböden auf einem sandigen Fundament.

Unser Pinot Noir ist eine empfindliche Rebsorte, die einen kraftvollen, farbintensiven und langlebigen Wein mit maßvollen Gerbstoffen erzeugt.

Lage:

Côte de Beaune, AOC Village, Weinberge in der Ebene nahe bei Savigny les Beaune und Aloxe – Corton.

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noir, 10.000 Rebstöcke/ha.

Alter der Rebstöcke: 40 Jahre.

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Die Böden sind ton-kalkhaltig, liegen auf einem alten, kieselreichen Schwemmkegel und sind gut drainiert.

Ausbau:

Maischegärung im Gärbehälter für 2 bis 3 Wochen mit manuellem Unterstoßen des Tresterhutes und Überspülen, 18 Monate Ausbau in Eichenholzfässern.

Verkostung und Lagerung:

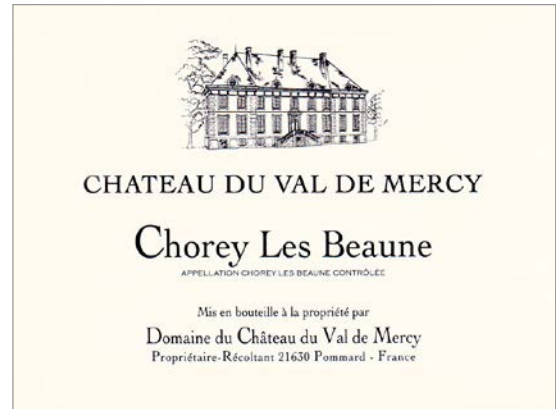
Schönes Rubinrot, Röstnoten, subtil und zart mit feinen Tanninen.

Speisenempfehlung:

Sehr vielseitig einsetzbar, zu Geflügel oder rotem Fleisch, mit Kalbfleisch in Sauce oder zu Kaninchenpfeffer mit Pflaumen.

Trinktemperatur: 12 – 13 °C, wenn er jung ist, und bei 15 – 16°C, wenn er gereift ist.

Säure:	4,1g
Alkohol:	13,0%
Restzucker:	0g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com