



Château du Val de Mercy



Bourgogne Chitry

Rouge Cuvée Prestige

Aus dieser Cuvée Prestige bewahren wir uns den Duft von roten Beeren. Aber abgesehen von diesem ersten, sehr schmeichelhaften Eindruck, ist das Holz stets sehr gut eingebunden und verleiht dem Wein Komplexität und Charakter. Was für eine schöne Harmonie!

Terroir: aus Hanglagen mit reiner Südausrichtung

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noir – 8.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Ton und kalkhaltiger Mergel aus dem Kimmeridgium, der einen nicht sehr tiefen und kiesigen Boden bildet und zahlreiche fossile Austern in sich birgt (*Ostrea virgula*).

Ausbau:

Maischegärung im Gärbehälter für 2 bis 3 Wochen mit manuellem Unterstoßen des Tresterhutes und Überspülen, 12 Monate Holzfassreife.

Verkostung und Lagerung:

klares, leuchtendes Rubinrot; volles Bouquet roter und schwarzer Früchte; am Gaumen verbinden sich die Gerbstoffe der Traube sehr elegant mit denen des Eichenholzes; der Geschmack ist ausgewogen. Dieser bemerkenswert ausgeführte Pinot Noir birgt eine wunderschöne Harmonie in sich.

5 bis 8 Jahre Reifung lassen ihn weder an Eleganz noch an Potenzial verlieren, eher im Gegenteil.

Speisenempfehlung:

Servieren Sie gegrilltes Fleisch oder einen Braten zu unserem Bourgogne Chitry. Probieren Sie ihn auch mit einem Boeuf Bourguignon oder besser noch mit Entenbrustfilet und Schattenmorellen. Sollte es Käse sein, dann wählen Sie weiche Sorten.

Trinktemperatur: 15 – 16°C.



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