

Château du Val de Mercy

Bourgogne Pinot Noir Chitry-Le-Fort

Der Pinot Noir aus Chitry bringt Rotweine mit intensiven Duft nach roten Früchten und hervorragendem Geschmack hervor. Seine Frische und Süffigkeit, seine Jugend und Kraft verleihen unmittelbaren und grenzenlosen Genuss.

Lage: aus Hanglagen mit reiner Südausrichtung

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noir, 8.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Lehm- und kalkhaltige Mergelböden des Kimmeridge, der einen nicht sehr tiefen und kiesigen Boden bildet und zahlreiche kleine fossile Austern in sich birgt (*Ostrea virgula*).

Ausbau:

Maischegärung für 2 bis 3 Wochen, manuelle Umwälzung, 12 Monate Ausbau im Stahltank

Verkostung und Lagerung:

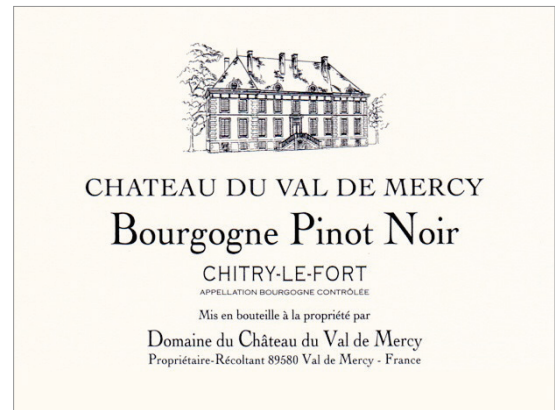
klare, leuchtend – rubinrote Farbe; Duft voller roter und dunkler Früchte, Kirsche, unterstützt von einer blumigen Note. Am Gaumen sind die Tannine maßvoll aber gut entwickelt, der Geschmack ist ausgewogen. Das für den Pinot Noir so charakteristische Terroir verleiht dem Wein einen Duft von Blüten und Früchten, unter denen sich die Kirsche besonders hervorhebt. Er zeigt wahre Persönlichkeit. Der Bourgogne Chitry wird in der Regel jung getrunken, reift aber problemlos auch 3 bis 6 Jahre.

Speisenempfehlung:

Unser Bourgogne Chitry begleitet hervorragend gegrilltes Fleisch oder Braten. Empfehlenswert auch zu Boeuf Bourguignon oder besser noch zu Entenbrustfilet an Schattenmorellen. Guter Begleiter von weichen Käsesorten.

Trinktemperatur: 15 – 16°C.

Säure:	3,5g
Alkohol:	12,4%



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