



Mercrey 2019

Nel calice ha un manto rosso rubino, molto intenso e vellutato. Al naso sprigiona grande freschezza con note di lampone. Al palato il Mercrey si rivela pieno e rotondo, con aromi di ciliegia, liquirizia e spezie. Un vino potente che conquista con un bel finale.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte Chalonaise
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3000369
Adatto a	Formaggi stagionati, Formaggi, Carne alla griglia, Agnello, Pollame



Vinificazione

La vinificazione tradizionale avviene in botti aperte. Fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene per 10-12 mesi in botti di acciaio.

Terroir

Argilla e calcare

Storia

Il nome di Mercrey e la sua reputazione come comune vinicolo risalgono all'epoca in cui la legione romana vi costruì un tempio in onore di Mercurio, il dio del commercio e del guadagno. A livello organolettico, i vini di Mercrey hanno un fascino tutto loro rispetto ai vini della vicina Côte de Beaune.

