



Mercurey 1er Cru Clos des Ruelles 2019

Colore rosso rubino nel bicchiere con riflessi violacei. Il naso è complesso con note di liquirizia, frutti neri e pepe. Al palato, il Clos des Ruelles mostra una bella struttura con tannini levigati ed è di buona lunghezza.

Produttore	Château de Chamirey
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte Chalonnaise
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315746
Adatto a	Formaggi stagionati, Formaggi, Carne alla griglia, Agnello, Pollame



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano. Prima di iniziare la fermentazione alcolica, viene effettuata una pre-fermentazione a freddo di 4-6 giorni, al fine di per estrarre i componenti pelonici. Le uve vengono completamente completamente diraspate. Si procede poi alla macerazione completa di 15 giorni e alla fermentazione alcolica con lieviti naturali. La maturazione avviene al 100% in in botti tradizionali borgognone da 228 litri per 14 mesi.

Terroir





Le viti sono esposte a sud e sud-est. Il terreno è argilloso e calcareo. Alta concentrazione di componenti di ferro ossidato.

Storia

Il nome Mercurey e la sua reputazione di comunità vinicola risalgono all'epoca in cui la legione romana costruì un tempio in onore di Mercurio, il dio del commercio e degli scambi. A livello organolettico, i vini di Mercurey hanno un fascino tutto loro rispetto ai vini della vicina Côte de Beaune.

