



Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Pinot-Finesse von der Côte Chalonnaise

Beschreibung:

Der Mercurey Rouge Bois de Lalier stammt aus einer Parzelle im Herzen der Côte Chalonnaise: Hier wachsen die Pinot-Noir-Reben auf einem nach Südosten ausgerichteten Plateauhang auf Böden, die reich an hartem Kalkstein und Feuerstein sind und auf mergelig-kalkhaltigem Untergrund liegen – ein Terroir, das den Weinen Frische und eine klare mineralische Struktur verleiht. Um die Vitalität und den Ausdruck der Lage zu fördern, werden die Rebstöcke mit hoher Pflanzdichte kultiviert und durch sorgfältige Bodenarbeit gepflegt. Nach der Gärung reift der Wein mehr als ein Jahr in französischen Barriques, überwiegend aus zweiter bis vierter Belegung, um Struktur und Tiefe zu entwickeln, ohne den typischen Fruchtausdruck zu verdecken.

Degustationsnotiz:

Im Glas präsentiert sich die Mercurey in brillant schimmerndem Rubinrot. In der Nase entfalten sich elegante und vielschichtige Aromen von roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere, begleitet von feinen Anklängen süßer Gewürze und subtilen Holzakzenten. Am Gaumen zeigt sich der Wein lebendig und präzise, mit einer samtigen Textur und harmonischer Frische. Zart eingebundene Tannine verleihen Struktur und tragen die Frucht, während die Holzfassreifung subtile Würzigkeit beisteuert, ohne die Präsenz der Pinot-Aromen zu überdecken. Der Nachhall ist lang und elegant und unterstreicht die feine Struktur dieses charaktervollen Burgunders.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte Chalonnaise

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1408422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mercrey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.