

Mercurey rouge Domaine Voarick

Mercurey

INFORMATION

Appellation : Mercurey

Cépage : Bourgogne Pinot

Alcool : 14 % Vol

Certification : .

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle bourguignonne en cuves bois et en fonction des millésimes une partie en cuves inox.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Saint Martin sous Montaigu

Surface : .

Type de sol : Eboulis calcaire sur argile

Climat : Bourguignon

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis intense, reflets violines.

Nez : Élégant et fruité, des notes de framboise et de groseille. Des notes minérales apparaissent avec une touche de torréfaction. La finesse de ses arômes traduit un climat d'exception..

Bouche : Attaque franche et fruitée, les nuances minérales se fondent aux notes fleuries (rose). Des arômes de pain grillé et de vanille lui apportent une belle complexité. Vin très élégant.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14-16°.

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera très bien des cailles rôties aux figues, un magret de canard aux cassis, ou plus simplement des fromages à croûte lavée.

Garde : 5-8 ans.

