



ACQUISTATO IL

Mercurey 1er Cru "Les Croichots" Pinot Noir

2021

Piacevolmente strutturato ma fresco



Ci troviamo nel cuore della Borgogna, terra di origine di vini di altissima qualità. Qui, tra Beaune e Cluny, nel cuore di quella che viene definita la Côte Chalonnaise, si trova il villaggio di Mercurey che è anche una delle più importanti denominazioni vitivinicole della regione, per dimensioni e reputazione dei suoi vini. L'Appellazione d'Origine Contrôlée (AOC) "Mercurey" è stata fondata nel 1923. Appartiene a questo territorio anche il Domaine Trémeaux che propone qui un interessante Mercurey "1er Cru" denominato Les Croichots. Con l'indicazione 1er Cru, in Borgogna, e nella AOC di Mercurey, vengono classificati vini da uve Pinot nero provenienti da vigneti considerati tra i migliori della regione. Nello specifico, questo rosso di Borgogna è figlio di una vinificazione tradizionale a cui segue un periodo di maturazione in legno di almeno 10 mesi, delle quali circa il 20% sono nuove. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso rivela un potente aroma di frutta scura, come mirtillo e more. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente strutturato, con una brillante acidità che gli conferisce freschezza. Ottima lunghezza e, soprattutto, eccellente il suo potenziale d'invecchiamento. Non a caso i vini di Mercurey sono apprezzati da collezionisti e da appassionati di tutto il mondo. Sulla tavola accompagna un menù di carne.

Domaine Trémeaux, Borgogna, villaggio di Mercurey. Gabriel Trémeaux fondò la cantina agli inizi del 20esimo secolo. Con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale, la guida della cantina passò alla moglie Marta. Successivamente il figlio George diede una svolta moderna e si concentrò solo sulla produzione di vini AOC Mercurey. Oggi a capo della cantina si trova il figlio Gilles, nipote del fondatore, che ha introdotto l'uso delle botti di rovere per l'invecchiamento del vino. Oggi i vigneti di Domaine Trémeaux occupano circa 10 ettari di terreno, esclusivamente della denominazione Mercurey. I vini prodotti sono ancora quelli originali di un secolo fa, la cui qualità è assicurata principalmente da un attento e rispettoso lavoro nel vigneto.

La Vigna	
Terreno	Argilla e calcare
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione tradizionale. Affinamento 10 mesi in botti di rovere con 20% in botti di quercia nuove
Sensazioni	Colore: Rosso rubino. Naso: Potente aroma di mirtillo e more. Palato: Vino molto strutturato, con una brillante acidità che conferisce freschezza. Ottima lunghezza ed eccellente potenziale d'invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821