



Domaine de la Monette

Mercurey Le Saut Muchiau



Zona:	Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo
Età della vigna:	+ di 45 anni
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio
Affinamento:	10 mesi in botti di rovere
Fermentazione	Malolattica in barrique
Tecnica di produzione:	Biologica e biodinamica
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	14-16°
Solfiti totali:	45 mg/L



Vino ottenuto dai vitigni piantati più di 45 anni fa nella parcella denominata "Le Saut Muchiau".

Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Al naso presenta intensi aromi di frutti rossi maturi, che si ritrovano nel palato, marcato dalla forza del terreno con sentori di ciliegie e frutti neri. Vino morbido ed equilibrato.

Essendo ancora giovane, richiede lo scaraffamento per ossigenarsi ed aprirsi al meglio.

Vino di conserva, si manterrà benissimo per 7/9 anni e svelerà aromi terziari complessi.

Abbinamenti

Da abbinare ai piatti importanti della tradizione (cassoeula, trippa), a selvaggina o a formaggi stagionati.



- *Concours Côte Chalonnaise 2011: Oro*
- *Bourgogne Aujourd'hui 2012: 1 citazione*
- *Bettane & Desseauve 2015: 14,5/20*
- *Revue de Vin de France 2016: 16,5/20*
- *Guida Hachette 2016: 1 citazione*

