

DOMAINE PROTHEAU

Mercurey 2019

Geschichte

Das Weingut ist im Besitz der aus der Côte Chalonnaise stammenden Familie Protheau, die hier seit 1720 Reben anbaut.

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Die Appellation Mercurey im Herzen der Côtes Chalonnaise gehört zu den führenden Herkunftsbezeichnungen des Burgunds.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau 8 bis 12 Monate in Eichenfässern.

Bodenart

Der Boden besteht aus kalk- und lehmhaltigem Mergel.



Farbe

Rot mit violetten Reflexen.



Nase

Das Bukett ist gefällig und harmonisch, mit Noten von kleinen Früchten und Zimt.



Mund

Fülliger Auftakt am Gaumen und eine progressive Struktur, die den Abgang prägt und für Typizität und Charakter sorgt.

Empfehlungen

Eignet sich hervorragend zu Entrecotes, Rind- und Lammfleisch (geschmort oder als Soßengericht wie Bœuf bourguignon), Schweinebraten oder gegartes Geflügel. Mercurey harmoniert auch perfekt mit exotischen Gerichten. Weichkäse: Camembert, Brie, Pont-l'Évêque, Munster, Livarot usw.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com