Mercurey Le Saut Muchiau

ROSSO

INFO

Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argille rosse e calcare
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, cernita e macerazione sulle bucce per 23 giorni con due rimontaggi al giorno. Affinamento in botti di rovere per 9 mesi.
Solforosa totale: 63 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.090

PRODUTTORE

DOMAINE DE LA MONETTE

Pierre-Etienne Chevallier

PERCHÉ

Il Mercurey Le Saut Muchiau di Domaine de la Monette è un vino rosso, dal tannino morbido e dal naso fruttato. Piccoli frutti rossi, sapido e sanguigno per un vino di grande stoffa.

QUANDO

Quando andate ad aiutare un amico cacciatore a fare qualche lavoro di campagna e questo, per ringraziarvi, vi regala una decina di colombacci. Tornando a casa chiamate qualche amico. Mentre qualcuno spiuma la cacciagione, preparate delle tagliatelle a mano e mettete sul fuoco un ragù. Mandate infine qualcun altro in cantina a prendere una bottiglia di Mercurey Le Saut Muchiau. Sedendovi tutti a tavola davanti ad un piatto di tagliatelle al ragù di colombaccio brindate ai piaceri più piccoli, quelli che regalano esperienze di lusso.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it