Mercurey Les Chavances

ROSSO

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argillo-calcareo
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 17 mesi.
Solforosa totale: 46 mg/l
Bottiglie prodotte: 288

PRODUTTORE

DOMAINE DE LA MONETTE
Pierre-Etienne Chevallier

PERCHÉ

Il Mercurey Les Chavances di Domaine de la Monette è un pinot nero dalla Borgogna che acquisce dal lungo affinamento in botte un profilo raffinato e gourmand.

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