



MERCUREY LES BOIS DE LALIER 2020

Philippe Le Hardy

AOC Mercurey

Importation privée

Ce très beau village de la Côte chalonnaise est dans le prolongement de la Côte d'Or. Par son exposition et la structure de ses sols, Mercurey est la réplique de la Côte de Beaune et sa continuité.

Région: Côte Chalonnaise, Bourgogne

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Pré-fermentaire à froid pendant 7 jours. Fermentation contrôlée - durée 16/18 jours. Pigeage et remontage permettent une extraction douce et poussée. On recherche l'extraction complète de la couleur et la présence marquée des tanins les plus élégants. Élevage en fûts de 12 à 18 mois.

Dégustation: La robe est brillante sur de belles nuances grenat et une belle profondeur. Le nez est très aromatique sur un coulis de fruits rouges dominants (fraise-cerise) d'une belle fraîcheur. La bouche est ample, bien structurée avec de beaux tanins bien enrobés. L'ensemble est très équilibré, ouvert avec une belle concentration aromatique. On retrouve la palette de fruits frais où se distingue une délicate et rafraichissante note de groseilles sur une belle finale saline de la plus belle élégance. Un très beau vin, frais et concentré. Un ensemble très harmonieux qui gagnera encore en complexité avec le temps. A apprécier.

Code SAQ : 15095014

Uvc : 6

