



MERCUREY 1er CRU LES PUILLETS 2022

AOC Mercurey

Spécialité par lot

Issu de la Côte Chalonnaise, le climat 1er Cru Les PUILLETS produit des vins qui présentent une belle densité sur des tanins denses, serrés dans leur prime jeunesse mais dont l'élégance et la finesse, déjà présentes, se confirment au vieillissement pour exprimer toute leur race.

Région: Côte Chalonnaise, Bourgogne

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Pré-fermentaire à froid pendant 7 jours. Fermentation contrôlée - durée 16/18 jours. Remontage permet une extraction douce et poussée. On recherche l'extraction complète de la couleur et la présence marquée des tanins les plus élégants. Une seule filtration légère sur terre. Élevage en fûts de chêne durant 12 à 15 mois.

Dégustation: Une superbe robe grenat foncé, profonde à jolis reflets violacés. Le nez est remarquable par la concentration des notes de fruits noirs (mûre – myrtille) qui se mêlent harmonieusement à une pointe réglissée d'un très beau boisé. La bouche développe une ampleur remarquable avec un équilibre général magnifiquement harmonieux. Les tanins sont présents et très élégants. La palette aromatique est riche, intense avec ses notes fruitées bien présentes qui participent à la complexité du vin. La longueur en bouche est superbe avec une rétro-olfaction riche dans un registre très large. Sans conteste, un magnifique produit, séduisant par sa fraîcheur, sa précision. Un vin qui éveille de vraies émotions qui se magnifiera encore avec le temps.



Code SAQ : 869800

Prix : 47,00\$

Prix Licencié : 40,88\$

Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339

montalvin@montalvin.com - www.Montalvin.com