



Mercurey 2023

Il Mercurey ha un colore rosso rubino nel bicchiere. Al naso presenta note di ribes nero e sottobosco. Al palato è corposo, con grandi sapori di frutti di bosco e un'enorme freschezza.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte Chalonnaise
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321803
Adatto a	Formaggi stagionati, Formaggi, Carne alla griglia, Agnello, Pollame



Vinificazione

La vinificazione tradizionale avviene in botti aperte. Fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene per 10-12 mesi in botti di acciaio.

Terroir

Argilla e calcare

Storia

Il nome di Mercurey e la sua reputazione come comune vinicolo risalgono all'epoca in cui la legione romana vi costruì un tempio in onore di Mercurio, il dio del commercio e del guadagno. A livello organolettico, i vini di Mercurey hanno un fascino tutto loro rispetto ai vini della vicina Côte de Beaune.

