



## Mercrey 1er Cru, Clos du Paradis 2023

Colore attraente rosso rubino tendente al granato, con riflessi porpora limpidi. Il bouquet è espressivo e richiama spezie e frutti scuri come ciliegia, mora e ribes nero. Al palato presenta un attacco fresco che precede una bocca fruttata, sostenuta da un legno ben integrato e da tannini ancora ben presenti. Un vino con un ottimo potenziale di invecchiamento.

Produttore	Domaine Capuano Ferreri
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323502
Adatto a	Brasati, Formaggi, Boeuf Bourguignon, Carne di vitello

### Vinificazione

L'affinamento avviene per 8-10 mesi in botti di rovere, di cui il 30% nuove. Successivamente il vino riposa ancora per 4-6 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

### Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

### Storia





Il Domaine Capuano-Ferreri si è evoluto nel corso degli anni e oggi si estende su oltre 8 ettari di vigneti nella Côte de Beaune e nella Côte Chalonnaise. L'obiettivo è esprimere il terroir attraverso i vini. L'ottima esposizione dei vigneti, un lavoro accurato, così come la vendemmia manuale e la selezione delle uve, permettono di ottenere vini di grande qualità. Nelle cantine della tenuta, la vinificazione avviene in modo tradizionale e naturale. Tutti i vini sono affinati in botti di rovere di origine francese. Quando l'affinamento raggiunge il suo apice, l'imbottigliamento viene effettuato con cura e delicatezza, per vini degni della loro denominazione.

