

## **Antonin Rodet Chateau de Mercey AC Bourgogne, Francja, Burgundia**



Winnica o powierzchni 48 hektarów otacza zbudowane w XVI wieku Château, które zlokalizowano na południowym skraju Côte de Beaune, choć swym zasięgiem rozciąga się dalej – do Côte Chalonnaise. W 1989 do Chateau de Mercey dołączył Antonin Rodet, który tradycje winiarskie - sięgające w posiadłości już czterech pokoleń, wzbogacił nowoczesnymi technikami. W apelacji Beaune AOC znajduje się około 2000 hektarów.

### **Opis wina:**

Wino wykonane w 100 % z odmiany winogron Pinot Noir. Owoce są ręcznie zbierane a fermentację alkoholową prowadzi się w otwartych kadziach z kontrolowaną temperaturą. W trakcie fermentacji alkoholowej pokrywa jest dociskana dwa razy dziennie. Ostatnim etapem jest fermentacja malolaktyczna. Następnie wino dojrzewa częściowo w dębowych beczkach, a częściowo w kadziach ze stali nierdzewnej przez 8 miesięcy.

Wino ma piękny rubinowy kolor z purpurowymi refleksami. W nosie typowy świeży charakter Pinot Noira, z delikatnymi aromatami korzeni i świeżo pieczonego chleba, a na czele aromaty wiśni i truskawki. Pełne i owocowe, z delikatnym muśnięciem beczki. Długie w ustach, dobrze zbalansowane i delikatne taniny. Doskonale komponuje się z grillowanymi i pieczonymi mięsami, daniami z dziczyzny oraz miękkimi serami. Podawać w temperaturze 15-16 ° C.

Wino z potencjałem starzenia. Można je pić teraz ale również za kilka lat.

### **Typ:**

Czerwone, wytrawne

Zawartość alkoholu 13,0%

