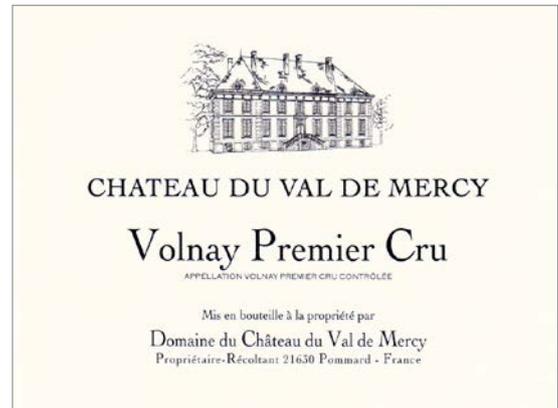


Château du Val de Mercy

Volnay Premier Cru



Dieser Volnay Premier Cru stammt aus ton – kalkhaltigen Böden südlich von Beaune: Er wird Sie mit seinen Aromen von roten Wildbeeren, Sauerkirsche und Brombeeren betören. Er ist elegant, seidig und sehr finessenreich am Gaumen. Seine rubinrote Farbe ist tiefdunkel, seine Nase köstlich und frisch.

Lage:

Höhenlage an der Côte de Beaune, schmal und abfallend, die den Reben einen idealen Standort bietet. Volnay lehnt sich an den kleinen Berg Chaillot an und bildet einen leichten Knick in der allgemeinen Ausrichtung der Hänge: von Osten nach Süd – Ost. Diese kontrollierte Ursprungsbezeichnung wurde bereits 1937 bestimmt.

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noirs, 10.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 50 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Der oolithische Kalkstein kann mit dem Porphy des Morvan verglichen werden. Er ist rosa gefärbt mit blassgrünen Einschlüssen und stützt die Schieferschichten.

Am oberen Teil des Weinberges ist der Boden sehr kalkhaltig, weiter unten am Hang handelt es sich um weißen Aargauer Kalk.

Ausbau:

Maischegärung im Gärbehälter für 2 bis 3 Wochen mit manuellem Unterstoßen des Tresterhutes und Überspülen; 18 Monate Ausbau in Eichenholzfässern.

Verkostung und Lagerung:

Dieser Wein wird Sie durch seine Aromen roter Wildbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren verzaubern. Er besitzt eine große Finesse am Gaumen, eine satte rubinrote Farbe und sein Duft ist köstlich und frisch.

Speisenempfehlung: Ideal zu einem gegrillten Bresse - Kapaun in Rahmsauce; gerne nimmt er auch zwischen den Käsesorten Chaource und Brillat – Savarin seinen Platz ein: ein Genuss!

Ein Wein für einen ganz besonderen Anlass!

Trinktemperatur: 14 - 16° C.

Säure:	4,1g
Alkohol:	13,0%
Restzucker:	0g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com