

## Château du Val de Mercy

# Pommard

In diesem Wein kommt deutlich das Terroir zum Ausdruck. Die Weinberge sind alt und erstrecken sich in der Höhe über dem Dorf. Genau richtig, um uns kleine, gut ausgereifte Beeren zu liefern. Das führt zu einem rassigen Wein, der sich schon jung entblättern ließe, den wir aber empfehlen, mit etwas mehr Reife abzuwarten.

**Lage:** Aus Hanglagen mit reiner Südausrichtung

**Rebsorte und Bestockung:** Pinot Noir – 10.000 Rebstöcke/ha.

**Alter der Rebstöcke:** 50 Jahre

**Verschluss:** hochwertiger Naturkork, Kapsel

**Terroir:** Auf der unteren Ebene alte Schwemmböden; auf der Hangmitte ton – kalkhaltige Böden, durch Felstrümmer sehr schotterreich und dadurch gut drainiert. Noch weiter oben Oxford – Mergel (Juraformation) mit Kalkbraunerde. Das Eisenoxid färbt den Boden teilweise rot. Ausrichtung nach Osten und nach Süden. Höhenlage: zwischen 250 und 330 m Seehöhe.

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

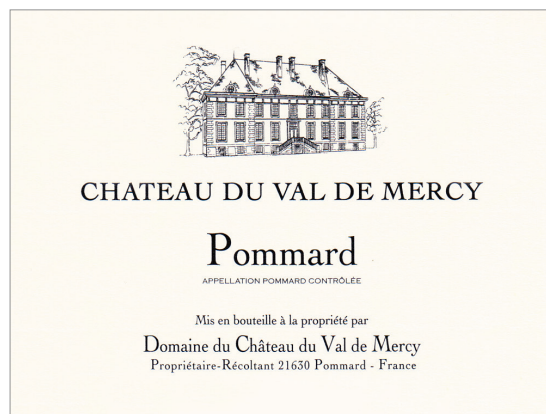
**Verkostung – Lagerung:** Unser Pommard ist ein sehr sensibler Wein. Er besitzt ein dunkles Rubinrot; am Gaumen paaren sich Aromen von Brombeere und Blaubeere, eine animalische Note nach einiger Zeit ist nicht selten. Im reiferen Zustand entfalten sich Leder, Schokolade und Pfeffer.

Ein Wein, den man etwas lagern sollte, damit er sich vollkommen öffnen kann: seine runde Stoffigkeit, seine feine aber deutliche Struktur, seinen fruchtigen Gaumen und sein abgerundetes Tanningerüst. Letzendlich ein Wein, der schon jung getrunken werden könnte, den wir aber empfehlen, in seiner Reife zu genießen.

**Speisempfehlung:** Diesen illustren Vertreter der Côte de Beaune sollte man sich gemeinsam mit Wildgerichten zu Gemüte führen, denn seine Gerbstoffe sind kräftig und dicht. Rinder – und Lammfilet oder Geflügelragout passen ebenso zu seinem festen Tanningerüst und seinen konzentrierten Aromen. Er weiß natürlich auch die Begleitung von geschmacksintensiven Käsesorten zu schätzen: Époisses, Langres, Soumaintrain aber auch Comté.

**Trinktemperatur:** 15 – 16°C

Säure:	3,9g
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](http://www.valdemercy.com)