

Château du Val de Mercy

Savigny les Beaune

Unser Savigny, der aus der Gegend zwischen dem Berg von Corton und Beaune stammt, besitzt eine tiefe kirschrote Farbe und Aromen von roten und schwarzen Beeren (Himbeere, Johannisbeere) sowie von Blüten (Veilchen). Im Geschmack ist er tanninhaltig, körperreich, rund, ausgewogen, kraftvoll.

Lage:

Côte de Beaune, Süd – Westausrichtung; angesehen Winzergemeinde im Norden von Beaune.

Rebsorte und Bestockung:

Pinot Noir, 10.000 Rebstöcke/ha.

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre.

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir: der ton – kalkhaltige Boden ist kiesig.

Ausbau:

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

Verkostung und Lagerung:

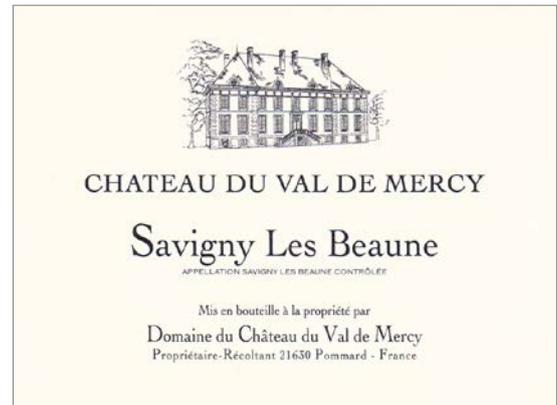
Kräftiges Rubinrot, am Gaumen ist er unvergleichlich rund, seine Kraft und seine Stoffigkeit im Mund zeichnen ihn als einen großen Burgunder aus.

Speisenempfehlung:

Ideal zu einem Stück Rindfleisch, zur Rehkeule oder zu kurz angebratener Foie Gras.

Trinktemperatur: 15°C.

Säure:	3,8g
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