



Château du Val de Mercy

Bourgogne Pinot Noir Coulanges-La-Vineuse

Die nach Süden ausgerichtet Côte de Nanteau erlaubt den Trauben dieses Pinot Noirs, einen optimalen Reifegrad zu erlangen. Der Wein zeigt sich purpurrot, klingt warm am Gaumen an und wird von einem subtilen Duft kandierter Früchte begleitet.

Lage: aus Steillagen an der Hügelspitze mit einer exzellenten Südausrichtung.

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noir – 8.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 33 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Kalkböden aus der geologischen Schicht des Kimmeridge (Mittleres und Oberes Jura).

Ausbau:

Maischegärung für 2 bis 3 Wochen, manuelle Umwälzung, 12 Monate Ausbau im Stahltank

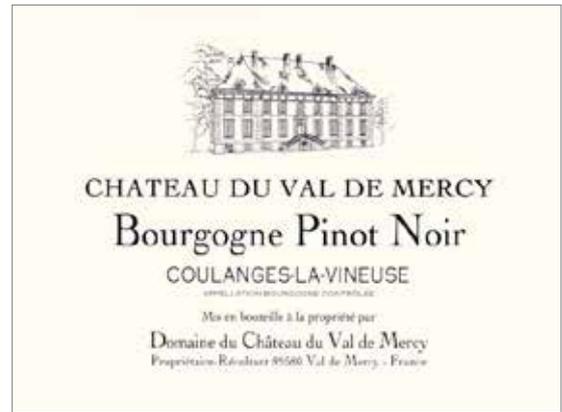
Verkostung und Lagerung:

klares Rubinrot mit leuchtenden Reflexen; feiner und zarter Duft hauptsächlich nach frischen roten Beeren. Am Gaumen ist dieser Wein zart, köstlich und relativ leicht; die Frische der Aromen bestimmt sein Gleichgewicht. Dieser Pinot Noir drückt sich mit einer besonderen Finesse aus. Er entfaltet weiche Tannine und Aromen von einer seltenen Zartheit. Es ist ein Wein mit sehr eigenständiger Identität. Der Bourgogne Coulanges wird jung getrunken, um seine ganze Frische genießen zu können. Beim Reifen bewahrt er die Finesse seiner Aromen für 3 bis 6 Jahre.

Speisenempfehlung:

Aufgrund seiner Zartheit lässt unser Bourgogne Coulanges sowohl sehr raffinierte als auch deftige Gerichte bestens zur Geltung kommen, wie z.B. Kalbsbraten mit dreierlei Zitrusfrüchten oder Rindsbraten in Salzkruste mit Steinpilzen. Der Bourgogne Coulanges ist außerdem ein idealer Begleiter weicher Käsesorten.

Trinktemperatur: 14 – 16°C.



Säure:	3,5g
Alkohol:	12,7%
Restzucker:	1,4g



Domaine du Château du Val de Mercy

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