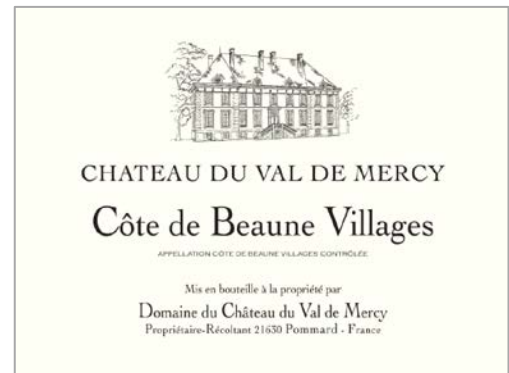


**Château du Val de Mercy**



## Côte de Beaune-Villages

Diese geschützte Ursprungsbezeichnung besteht seit 1937 und erstreckt sich über 14 Ortschaften der Côte de Beaune, in denen hauptsächlich Rotweine aus Pinot Noir gekeltert werden.

Unser Côte de Beaune-Villages ist eine Cuvée aus unseren Rotweinen aus Chorey lès Beaune, Savigny lès Beaune und Auxey-Duresses.

**Rebsorte:** Spätburgunder (Pinot Noir) - 10.000 Rebstöcke/ha

**Durchschnittsalter der Weinstöcke:** 55 Jahre

### **Boden und Klima:**

Die Weinberge von Chorey lès Beaune sind auf Kalkmergel-Schwemmlandböden, die sich im Lauf der Jahrtausende von der Küste hierher verlagert haben, auf felsigem Untergrund angebaut.

In Savigny lès Beaune befinden sich die Anbaugelände in voller Südlage auf kiesigen Böden, die mit Eisenoolith durchsetzt sind.

Die Weinberge von Auxey-Duresses sind auf einem sehr steinigen Kalkmergelboden in Ostlage angebaut.

### **Unser Know-how:**

3-wöchige Mazeration in Holzbottichen mit manueller Pigeage und Überpumpen (beides Arten der Durchmischung, um den ständigen Kontakt zwischen flüssigen und festen Bestandteilen zu gewährleisten), 18-monatiger Ausbau in Eichenfässern. Anschließend erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée auf der Grundlage verschiedener Vorverkostungen.

### **Verkostung - Lagerung:**

Rubinrote Farbe. Bukett erfüllt von Beerenduft (Erdbeere, rote und schwarze Johannisbeere und Brombeere) und Blumen (Veilchen). Der erste Eindruck am Gaumen ist anschniegsam, fein und weich, um dann kleine, raue Tannine perfekt zum Ausdruck kommen zu lassen.

Der Wein trinkt sich jung sehr angenehm; 3-5 Jahre Alterung verleihen ihm eine samtige Textur und würzige Noten.

### **Servierempfehlungen:**

Unser Côte de Beaune-Villages mit seinen fein abgestimmten samtigen Tanninen passt ideal zur feinen Küche wie auch zu Hausmannskost: zu Schweinebraten, Kaninchen, geschmortem Rindfleisch oder ganz einfach zu einem Steak.

Er passt auch hervorragend zu Ihrer Käseplatte mit Maroilles-Weichkäse, Münsterkäse und Epoisses de Bourgogne oder zu milderer Sorten wie Saint-Marcellin, Tomme de Savoie, Reblochon oder Brie de Meaux.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 15-16°C.

Säure:	3,8gr
Alkohol:	13,0%
Restzucker:	0,0gr



**Domaine du Château du Val de Mercy**

Place de l'Église, 89530 Chitry-Le-Fort, France, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, [www.valdemercy.de](http://www.valdemercy.de)