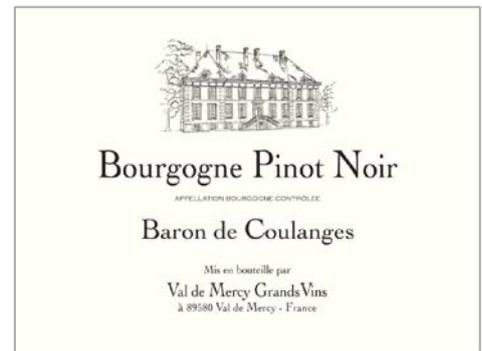


Château du Val de Mercy



Bourgogne Pinot Noir Baron de Coulanges

Unser Pinot Noir Baron de Coulanges stammt aus einer Cuvée von Weinen, die wir in unseren Weinbergen in Meursault - Region Côte de Beaune - sowie Chitry le Fort und Coulanges anbauen, die beide zum Weinanbaugebiet Auxerrois gehören.

Rebsorte: Pinot Noir - 10.000 Rebstöcke/ha

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 35 Jahre

Boden und Klima:

Unser Weinberg mit Rotem Burgunder im Weingut Pommard grenzt an das Anbaugebiet Volnay an. Er befindet sich auf der Côte de Beaune-Ebene, auf kalkhaltigem Boden mit Ton- und Mergelanteil. Die Weinberge von Coulanges, auf der Côte de Nanteau, ruhen auf einem kalkhaltigen Boden der bis in das geologische Kimmeridge-Zeitalter zurückreicht. Die Anbauflächen in Chitry le Fort liegen ebenfalls auf Tonkalk-Mergelböden des Kimmeridge-Zeitalters. Dieser Boden ist wenig tief und steinig und enthält viele kleine fossile Austern (*Ostrea virgula*). All diese Anbauflächen profitieren in ihrer vollen Südlage von einer optimalen Sonneneinstrahlung.

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), 12-monatiger Reifung in Eichenfässern. Die endgültige Cuvée wird nach zahlreichen Verkostungen von unseren Önologen vorgenommen.

Verkostung - Lagerung:

Purpurrote Farbe, klar und brillant. Sehr zartes Bukett dominiert vom Duft roter und schwarzer Kleinfrüchte (Erdbeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Heidelbeeren). Dieser Wein ist zart und vollmundig im Geschmack, die Frische der Aromen sorgt für Ausgewogenheit.

Unser roter Burgunder lässt sich sofort genießen; so kommt seine Frische voll zur Geltung. Bei einer Alterung von 3 bis 6 Jahren bewahrt er sein feines Aroma.

Servierempfehlungen:

Unser sehr feiner roter Burgunder unterstreicht den Geschmack von Gerichten wie Fleischpastete, gebratenes Geflügel, Eintopf oder von raffinierteren Speisen, wie zum Beispiel einem Rostbeef in Salzkruste mit Steinpilzen.

Er passt hervorragend zu Weichkäsesorten.

Empfohlene Trinktemperatur: 14-16°C.

Säure:	3,5gr
Alkohol:	12,6%
Restzucker:	1,0gr



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