

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Mercrey

LES MONTOTS

2022

DESCRIPTION

Les Montots est un lieu-dit aux côteaux assez prononcés, exposés au Sud, et planté avec une sélection de Pinot Noir fin en provenance de Nuits-Saint-Georges, choisie pour ses qualités aromatiques et son rendement modérés.

Notre Mercrey Les Montots est un vrai Mercrey, charpenté et vigoureux. C'est un vin profond à la robe "rubis" très foncé, qui s'ouvre peu à peu avec l'âge et ne révèle tous ses arômes qu'à partir de 5 à 7 ans minimum. Selon le millésime et votre cave, il peut se conserver facilement 15 à 20 ans.

Le servir autour de 18 degrés avec des viandes rouges, des gibiers et de nombreux fromage, mais en évitant aussi les pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.

DÉGUSTATION

La bouche déploie des arômes denses de fruits rouges avec des tanins puissants arrondis par un boisé discret. Cela lui octroie une texture à nouveau salivante qui rend le vin souple et juteux à la fois. A besoin de temps pour que tout s'harmonise.

Nécessite quelques années avant de le déguster afin de laisser au vin le temps de relier le fruit de pinot noir avec l'expression de son terroir.



www.de-villaine.com