

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Mercurey

LES MONTOTS

2018

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 Mercurey Les Montots est un vrai Mercurey, 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 fromages, mais en évitant aussi les pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.

DÉGUSTATION

Vinifié en cuve bois pendant 18 jours et élevé ensuite en fûts d'un à cinq vins. La robe est rubis, plutôt profonde. Le nez montre des notes de fruits noirs, avec une petite « animalité » et quelques sensations épicées. La bouche est structurée et son touché, tout en finesse laisse deviner des tanins certes fermes mais mûrs et assurent une longueur exceptionnelle.

A déguster maintenant en prenant soin d'ouvrir la bouteille quelques heures auparavant ou à boire dans les six ou dix ans.



www.de-villaine.com