

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Mercurey

LES MONTOTS

2024

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 fromage, mais en évitant aussi les pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.

DÉGUSTATION

Notre Mercurey Les Montots 2023 donne une impression de vin sérieux. Même si cela est en partie vrai du fait de l'élevage sous bois avec 60% de vendanges entières et qu'il ne l'a pas encore tout à fait digéré, cela reste un vin doté d'une belle matière riche sans excès, dont le bouquet aromatique rappelle les fruits à noyau.

On pourrait presque parler de « tanins sombres » dans le sens de tanins de grande qualité et solides.

C'est un vin équilibré au caractère étoffé avec de l'éclat dans le fruit et une pointe d'acidité qui tend le vin sur le minéral en fin de bouche.

A boire dans un an ou attendre entre trois et cinq ans.



www.de-villaine.com