

MERCUREY 1ER CRU ROUGE CLOS VOYENS



Vitigno: Pinot Noir

Zona: Côte Chalonnaise

Territorio: Suoli derivati da calcari duri e calcari calcarei duri con concrezione di silicati

Superficie: 01 ha 18 a 25 ca

Esposizione: Sud-Ovest

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 10 giorni, rimontaggi e follature con controllo della temperatura durante tutto il periodo di fermentazione.

Invecchiamento: In botti da 228 L per 10 mesi poi 5 mesi di affinamento in massa in tini di acciaio inox.

Note di Degustazione: Colore viola, al naso aromi di frutti rossi, lamponi, ribes, che si evolvono in ciliegie sotto spirito, a volte leggeri profumi speziati. Al palato è pieno e rotondo, i tannini nobili sono ben amalgamati, il finale è armonico e persistente.

Temperatura di servizio: 15°C

Abbinamento cibo e vino: L'arrosto di maiale lo ha adottato per la sua ricchezza aromatica, così come il pollame in umido. Anche i piatti esotici gli fanno i complimenti. Sul tagliere dei formaggi è adatto sia a formaggi molli che stagionati.

Note: Questa denominazione ha lo stesso nome e la superficie è più piccola del suo vicino "Clos des Grands Voyens", Voyen deriva dalla parola Voie-dal latino Via, "sentiero, strada, via". La strada romana Chagny (Cersot proveniente da Rully arrivava a Mercurey dalla parte del Clos Voyens. Passava poi nei pressi del Clos des Grands Voyens e del topònimo di Jamproye, e scendeva il pendio passando per i vigneti di Chazeaux. Tutti queste denominazioni sono legate al passaggio di questo percorso.