

Domain MEIX-FOULOT

Mercurey 1^{er} Cru

“Clos du Château de Montaigu”

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

BOURGOGNE

Calificación PREMIER CRU

Región La Côte Chalonnaise

Varietal Pinot Noir

Origen

Con una superficie de viñedo de 1,9 Ha. Con viñas de una edad entre 25 y 70 años. Una exposición Este Noreste.

Este clos, rodeado de muro y al pie de las ruinas del castillo de Montaigu, está situado bajo las ventanas de la propiedad de Meix-Foulot. Está expuesto al sol todo el día salvo la parte orientada al río Saône. La complejidad del terruño en sus 1,9 Ha. reside en el vino: Delicado y elegante a la vez que estructurado y potente.

Vinificación

Los rendimientos están rigurosamente limitados en todas las fases del cultivo. Las uvas vendimiadas a mano son transportadas cada 45 min. a las cubas para su selección, desraspadas por el equipo de la propiedad, y puestas en cubas de maceración durante 15 a 20 días dependiendo del millésime. Las levaduras usadas son naturales. Bazuqueos y remontados son efectuados según la riqueza de la añada. El vino será puesto en barricas de roble de las que un 20% son nuevas, solo para usar el aporte de madera como un potenciador de la personalidad del terruño. Después de la fermentación maloláctica (mayo-junio) el vino se trasiega a las cubas para reajustar el potencial óxido-reductor y encontrar el frescor y el equilibrio antes de ser embotellado de 20 a 22 meses después de la cosecha. Siendo muy débil la turbidez de los vinos, el filtrado no es necesario y favorece la expresión de aromas. La comercialización se hace 2 o 3 años después de su embotellado para ofrecer vinos en su momento óptimo.

Degustación

En nariz ofrece aromas intensos a frutillas salvajes y a casis.

En boca encontramos notas a pimienta que acompañan al afrutado. De joven, apreciamos su elegante primer ataque con un final que no acaba nunca; de maduro percibimos su complejidad de aromas, fruta, pimienta y chocolate, sostenidos por una potente presencia.

Maridaje

Acompañará idealmente platos de caza y de aves, carnes rojas y quesos variados

Temperatura de servicio: De 17º a 18ºC

Tiempo de conservación: De 5 a 10 años.