

Le Bois de Lalier

Vignoble | *Bourgogne*

AOC | *Mercurey*

Typicité | *Riche et tendre*

Fournisseur | *Domaine du Château Philippe le Hardi*



TERROIR Argile rouge et calcaire

CÉPAGE Pinot Noir (100%)

VINIFICATION Pré-fermentaire à froid pendant 7 jours. Fermentation contrôlée 12/14 jours, extraction douce puis élevage en fûts.

DÉGUSTATION

VIN DÉCOUVERTE

Couleur | *Robe rouge grenat, foncé*

Nez | *Nez concentré. Beaucoup de fraîcheur avec ses notes de mure, de cerise noire et un joli boisé délicatement vanillé.*

Bouche | *Bouche solide avec de beaux tanins présents mais soyeux. Longue, complexe, vineuse où l'on retrouve les fruits, le boisé et des épices*

ACCORDS METS Bœuf, charcuteries & terrines, viandes rouges en sauce, viandes rouges grillées, fromage à pâte molle

SERVICE IDÉALE



16-18°C



CARTE DES VINS

Un vin complexe sur la réserve qui n'a pas livré encore tout son potentiel

