

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Mercurey

LES MONTOTS

2023



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

Robe rubis mûr. Le nez offre un bouquet développé avec des notes épicées et de fruits noirs, de cuir et une légère note séveuse en fin de nez.

La bouche est pleine d'énergie, savoureuse et séduisante. Les tanins sont présents et persistant réhaussant le sentiment d'un grain de vin poivré et fruité.

C'est un vin coloré, mûr, racé et doux à la fois rappelant que pour cette parcelle exposée plein sud, la maturité des fruits est obtenue par la lumière du soleil et les tanins légèrement épicés par la présence de fer dans son sol.

A boire dans les cinq à dix ans.

www.de-villaine.com