

MERCUREY

PAÍS FRANÇA
REGIÃO BOURGOGNE
SUBREGIÃO CÔTE CHALONNAISE

TINTO | SAFRA 2019



O nome desta zona foi inspirado no deus Mercúrio. É a maior appelação da Côte Chalonnaise. Os vinhedos da família Bichot estão em uma localização privilegiada, com boa exposição solar. Este é um vinho leve, frutado e muito fácil de beber. Ideal para o dia a dia, para acompanhar pratos leves e, especialmente, para alegrar ainda mais os momentos de descontração.

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

A AOC Mercurey possui 650 hectares, e existem 32 parcelas premier Cru. O solo é de calcário marrom, muito pedregoso, rico em argila e esta sobre uma dura camada de calcário. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 25 kg e seguem diretamente para a vinícola aonde é feita a triagem e são desengaçadas. A maceração e a fermentação dura de 15 a 20 dias e é realizada em tanques de carvalho com controle de temperatura. Ao fim é feita uma pequena prensagem para destacar a elegância, separando a casca do mosto. O vinho envelhece por 14 a 16 meses em barricas de carvalho de diversas origens (Troçais, Allier e Vosges), com tostas específicas que contribuem muito para a sua complexidade aromática.

AMADURECIMENTO

100% do vinho amadurece de 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês sendo 15% a 20% novas.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi brilhante. No nariz apresenta notas de frutas vermelhas maduras, ameixa e cereja, complementadas por leve toque animal. Em boca é macio e equilibrado, com taninos sedosos e final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho acompanha muito bem aperitivos com embutidos, como chorizo, presunto cru, ou salsichas. Também acompanha queijos fortes ou pratos como cozidos de carne ou tahine.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A família Bichot escolheu a Borgonha como lar em 1350, antes mesmo de o Brasil ser descoberto! Eram comerciantes em Monthélie, mas foi a partir do século XIV que Albert Bichot imprimiu grande impulso aos negócios da família, transferindo-se para Beaune, onde desde então a família se dedica à produção de vinhos. Atualmente Albéric Bichot, sexta geração dos Bichot, está no comando dos Domaines que se estendem por 100 hectares de vinhedos em Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune e Côte Chalonnaise, e em algumas parcelas produz vinhos orgânicos, o que mostra o respeito e os princípios deste produtor. Merecem destaque alguns Domaines que deram o devido reconhecimento à Família Bichot e que estão presentes hoje nos melhores restaurantes da França e em mais de cem países: • Domaine Long Depaquit em Chablis (65 ha) • Domaine du Clos Frantin em Nuits Saint Georges (13 ha) na Côte de Nuits • Domaine du Pavillon em Pommard (17 ha) na Côte de Beaune • Domaine Adélie em Mercurey (4,2 ha) na Côte Chalonnaise Albert Bichot é um recordista de prêmios. Já recebeu mais de 1.200 prêmios por todo o mundo, desde os desconhecidos de grande parte dos consumidores, Burgundy Report, Weinwirtschaft ou Clive Coates, entre outros, até os mais conhecidos, como Decanter World Wine Awards, Wine Enthusiast, Guide Hachette, Guide Bettane Desseauve e Gaulte Millau, no qual o Grands Echezeaux Grand Cru obteve em 2006 99/100. A nota comprova a qualidade e o respeito que os mercados francês e mundial têm por esse excepcional produtor da Borgonha.

CÓDIGO DO PRODUTO
AB2900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311134009

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311734001



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)