

Mercurey Vieilles Vignes 2022

Produtor: Faiveley

Região: Bourgogne

País: França

Tipo: Tinto

Safra: 2022

Teor Alcoólico: 12,5 Vol

Corpo: Encorpado

O Domaine Faiveley é especialista em Mercurey, elaborando alguns dos maiores achados da Borgonha nesta denominação. Este delicioso tinto é produzido a partir de uvas provenientes de vinhedos com, no mínimo, 30 anos de idade. Rico, com suculentas notas de cereja, bom volume e um agradável toque terroso, revela um perfil de ótimo corpo e grande tipicidade. Um dos melhores segredos desta denominação.

Faiveley

UVAS:

Pinot Noir (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados em Mercurey, na Côte Chalonnaise, Borgonha, cultivados em encostas bem expostas e compostos por vinhas antigas.

VINIFICAÇÃO:

As uvas são colhidas manualmente e totalmente desengaçadas. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, utilizando leveduras indígenas para preservar o caráter do terroir. Durante esse processo, são realizadas remontagens regulares. Fermentação malolática completa.

MATURAÇÃO:

Maturado de 12 a 14 meses em barris de carvalho francês.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes em geral e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

