

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Mercrey Les Cerisières 2006

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : La production du Mercrey se fait sur la Côte Châlonnaise au sud de la Côte d'Or.

QUANTITE : 60 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Le Mercrey Les Cerisières dispose de parfums de fruits rouges (cerise, framboise) avec une couleur rubis très intense, nuancée de pourpre. En bouche, le Mercrey a une belle chair, avec des tanins soyeux, le vin est bien fondu et très équilibré.

PLATS CONSEILLES : Ce vin accompagnera particulièrement bien une charcuterie artisanale à base de volaille et de boeuf, ou un bon filet de bœuf aux morilles.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16/18°C.

APOGEE : 2008 à 2010.

GROWING AREA : The Mercrey vineyards are growing on the "Côte Chalonnaise" in the south of Côte d'Or.

QUANTITY : 60 000 bottles per year.

TASTING NOTES : The Mercrey has red fruits fragrances (cherries, raspberries) with a very intense ruby colour and crimson nuance. In the mouth, the Mercrey Les Cerisières has a great flesh with silky tannins, the wine is mellow.

RECOMMENDED DISHES : The Mercrey Les Cerisières will match very well with cold beef and chicken dishes meat products but also a nice piece of beef cooked with morels.

SERVE AT : 16/18°C.

APOGEE : 2008 to 2010.