

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

M
Mercurey Les Cerisières 2007

100% PINOT NOIR



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

QUANTITE : 60 000 bouteilles par an.

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

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

TEMPERATURE DE SERVICE : 16/18°C.

APOGEE : 2011 à 2013.

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

QUANTITY : 60 000 bottles per year.

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

RECOMMENDED DISHES : The Mercurey Les Cerisières will match very well with craft pork meat products but also a piece of beef cooked with morels.

SERVE AT : 16/18°C.

APOGEE : 2011 to 2013.

JEAN-LUC & PAUL AEGERTER

49, rue Henri Challand 21700 NUITS – SAINT – GEORGES
Tél. : 03 80 61 02 88 Fax : 03 80 62 37 99
infos@aegerter.fr