

# DOMAINE PROTHEAU

## Mercurey

2019

### Geschichte

Das Weingut ist im Besitz der aus der Côte Chalonnaise stammenden Familie Protheau, die hier seit 1720 Reben anbaut.

### Rebsorte

Pinot Noir

### Herkunft

Die Appellation Mercurey im Herzen der Côtes Chalonnaise gehört zu den führenden Herkunftsbezeichnungen des Burgunds.

### Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau 8 bis 12 Monate in Eichenfässern.

### Bodenart

Der Boden besteht aus kalk- und lehmhaltigem Mergel.



#### Farbe

Rot mit violetten Reflexen.



#### Nase

Das Bukett ist gefällig und harmonisch, mit Noten von kleinen Früchten und Zimt.



#### Mund

Fülliger Auftakt am Gaumen und eine progressive Struktur, die den Abgang prägt und für Typizität und Charakter sorgt.

### Empfehlungen

Eignet sich hervorragend zu Entrecotes, Rind- und Lammfleisch (geschmort oder als Soßengericht wie Bœuf bourguignon), Schweinebraten oder gegartes Geflügel. Mercurey harmoniert auch perfekt mit exotischen Gerichten. Weichkäse: Camembert, Brie, Pont-l'Évêque, Munster, Livarot usw.

#### Trinktemperatur

14 - 16 °C

#### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)