



DOMAINE ROUX



Nome: MERSAULT 1ER CRU CLOS DES PORUZOTS 1°CRU

Annata: 2016

Regione: BOURGOGNE COTE DE BEAUNE

Denominazione: MERSAULT

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru.

Tra i 220 e 325 metri di altitudine il terreno varia in successione la sua composizione su pendici ripide tra il calcareo, ciottoloso, marnoso, sabbioso, roccioso. Un microclima molto particolare per produrre alta qualità.

In cantina: raccolta manuale; fermentazione tradizionale ed affinamento per circa 14-16 mesi in barriques (25 % di legno nuovo).

Caratteristiche: dal colore giallo oro verde chiaro brillante, sprigiona, da giovane, mandorla e nocchie arrostate su uno fondo vegetale e floreale ((biancospino, sambuco, felce, tiglio, verbena) e minerale, con note di burro, miele e agrumi. Al palato è ricco e grasso con un grande equilibrio tra morbidezza e freschezza. Vino di grande longevità.

Abbinamenti: carne e pesce pregiati di bella consistenza. Bocconcini di vitello o pollame in besciamella. Crostacei grigliati e in salsa, come gamberi, aragosta o scampi.

Servizio: 12-14 °C