



DOMAINE BELLEVILLE

MERCUREY PREMIER CRU A.O.C CLOS L'ÉVÈQUE



VITIGNO

100% Pinot Noir.

DESCRIZIONE GENERALE

Nel 1548, questo importante Clos, di considerevoli dimensioni, apparteneva ai Vescovi di Chalon e ha conservato il nome "Clos L'Evêque". Il terreno argilloso-calcareo conferisce un grande equilibrio e una bella complessità.

AFFINAMENTO

In barrique per 12 mesi, 30 % di primo passaggio.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VISTA

Rosso granato, chiaro e brillante.

OLFATTO

Aperto e piacevole su frutti neri freschi, come le more, con un tocco speziato.

GUSTO

I tannini sono rotondi, delicati e ben integrati. Buona lunghezza.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

Oltre 6 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Con agnello o manzo, cotto in salsa o brasato.