

Identification du vin

Région : Bourgogne

Appellation : Mercurey

Dénomination : Cave de mazenay - Mercurey premier cru - Les fourneaux

Producteur : Cave de mazenay

Cépages : Pinot noir : 100 %

Fournisseur :

Millésime : 2022

Genre : Rouge

Alcool : 13°

Prix : 0,00

ASPECT

Couleur : Rouge grenat

Intensité : Moyenne

Limpidité : Très brillant, très limpide

Observations :

ODOURS

Netteté : Net

Intensité : Moyenne

Description

Qualitative : Très agréable et complexe

Aromatique : 1er nez : fraise écrasée.

Fruits rouges (cerise, fraise), fruits noirs, cannelle, réglisse, café

Défauts :

GOUT

Attaque : Belle souplesse

Evolution : Equilibré

Fin bouche : Un peu de tanins à fondre et déjà fondus, une pointe d'astringence dans ces tanins serrés. Présence de la sucrosité et de l'acidité des fruits

Equilibre : Equilibré

Structure : Les matières sont mûres avec une structure moyenne

Arômes : Fruits rouges, fruits noirs, épices douces (cannelle), réglisse, beaucoup de fruits

Persistance : 3 secondes

Observations :

CLC

Conclusions :

REM

Remarques :