

Mercurey Rouge, les Caudroyes , Domaine Mia, Bio



Le domaine Mia, en bio depuis longtemps vise la Biodynamie. Il se distingue par ses vignes et par le travail à cheval ou manuel. Les Caudroyes (noisetiers en bourguignon) est le nom d'une parcelle exposé au nord, à l'abri d'excès de soleil. Une bonne terre en vie et une vigne en harmonie avec la nature améliore le raisin. Le soin apporté au long de la vinification permet de réduire l'usage des sulfites laissant s'exprimer au mieux ce bourgogne après 13 mois de garde en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs.

Encépagement: 100% pinot noir

Dégustation: Ce Caudroyes possède une robe pourpre lumineuse, déployant un parfum de fruits rouges, intense et droit, sur un très léger souvenir d'épices. Ses tanins enrobés livrent une impression charnue et généreuse en bouche.

Potentiel de garde: 5-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des viandes en sauce comme le bœuf bourguignon ou les saveurs de terre tel que les champignons. Côté fromage, un Brillat-savarin sera l'accord parfait pourquoi pas un crumble aux fruits rouges comme le suggère Mia.