

Domaine du Meix-Foulot, Mercurey 2019

Producent: Domaine Meix-Foulot

Geografi: Fra kommunen
Mercurey, i Côte Chalonnaise,
Bourgogne

Årgang: 2019

Klassificering: Village

Normalpris: 279,-

Medlemspris: 219,-

Så byder vi velkommen til Côte Chalonnaise i Pinot Box'en.

Underregionen markerer starten på det sydlige Bourgogne og er kendt for både hvide og røde vine. Mercurey er dog en klar rødvin-by og samtidig det største vinproducerende område i Chalonnaise.

Der er ingen tvivl om at vi vil komme til at se mere til Chalonnaise og Mercurey i fremtiden. Modsat i Côte d'Or er priserne her stadig menneskelige og vinenes kvalitet er generelt stigende og med producenter der bliver dygtigere og tager appellationen mere og mere seriøst.

Hvem er Meix Foulot?

Et gammelt og historisk familie Domaine med 200 år på bagen og i dag drevet af Agnes Dewé. Det var faktisk Agnes' oldefar der dannede Mercurey appellationen i 1923.

Agnes overtog domainet i 1996 og i hendes tid har man bygget en ny kælder til vinifikation og generelt moderniseret ejendommen. Ligeledes har man over årene udvidet jordbesiddelserne så man i dag råder over 20 hk hvor 90% af dem er plantet med Pinot stokke.



Domaine Meix Foulot omringet af egne vinmarker og skov

Til mad?

Mad og vin match kan være en svær størrelse og især med Pinot Noir.

Her synes jeg dog vi har en vin der er oplagt til mad – den har tyngden, frugtfylden og syren til det.

Ideel til lettere simreretter eller helstegt kylling. Byder nytårsmenuen på en ret med terrin eller pate, vil den også være oplagt ☺

Hvordan smager det?

Ekspressiv næse med fuldmodne kirsebær, brombær, mineralitet og syrnet yoghurt.

Også ”fuld-on” i smagen med en ret intens frugt af skovjordsbær og brombær, finsk lakrids og eucolyptus.

Man kan med fordel drikke den køligt (14 grader cirka) og give den 1-2 timer på karaffel. Så smider den ”babyfedtet” og fremstår mere elegant.