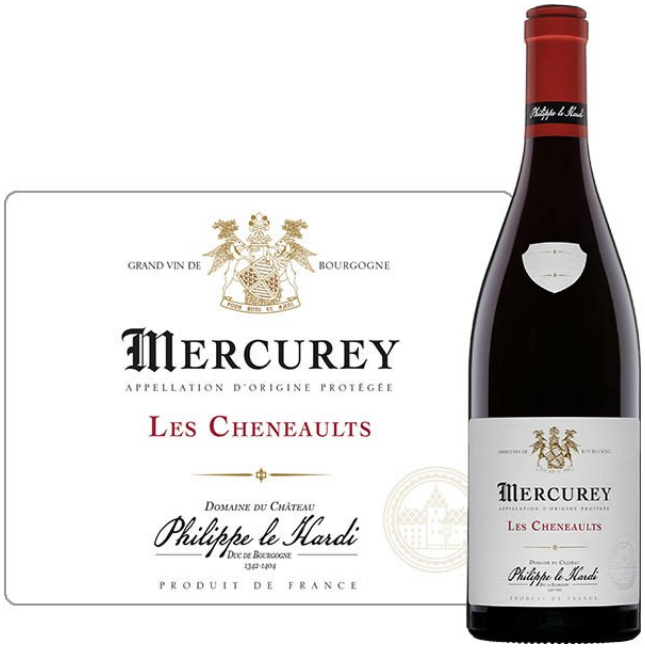
Mercurey Rouge "Les Cheneaults", Philippe Le Hardi



Dit perceel van 2,65 hectare grenst aan het Chardonnay-perceel van Lalier ten oosten van het dorp, maar is gericht naar het zuiden met 9.000 wijnstokken per hectare. Het dankt zijn naam aan de zoetwaterkanalisatie: canalis in het Latijn, chenel in het oud-Frans, een pijp die van de Giroux-rivier naar het dorp leidde.

Oorsprong: De wijnstokken werden aangeplant in 2000 en groeien op ondiepe, harde kalkbodem in een vallei van de Giroux rivier.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: Na de handpluk weken de druiven een paar dagen vóór de gisting op laag temperatuur. Vervolgens maceratiseert de wijn, waarbij hij twee keer per dag wordt overgepompt. De jonge wijn rijpt dan 18 maanden eikenhouten vaten.

Degustatie: Rood fruit: morellen, kersen, rode bessen. In de mond is hij rond en vrij krachtig, met rood fruit, een vleugje eikenhout en wilde aardbeien. Een goed gebalanceerde afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar.

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Het wordt meestal geserveerd bij alle Bourgondische stoofschotels en fondues, maar op het kasteel wordt het geserveerd met een eiermeurette van rode wijn.