



## HANTVERK OCH PRECISION FRÅN MERCUREY

**Bruno Lorenzon har en av de finaste och mest välskötta egendomarna i Mercurey. Hela produktionen är ett biodynamiskt hantverk från början till slut och resultatet ger viner med mycket stor personlighet och charm. Nu lanseras Mercurey 1er Cru Champs Martin Cuvée Carline, ett vin som i en blindprovning snarare placerar sig i Côte d'Or än i Mercurey.**

Efter att ha arbetat som vinkonsult världen över, bestämde sig Bruno Lorenzon under 90-talet för att ta över ansvaret för familjens vingårdar hemma i Mercurey. Erfarenheten han samlat på sig under sina många år utomlands hjälpte honom att skapa en egen stil samt att förstå den exceptionella terroir han hade tillgång till hemma. Mercurey är en appellation som är okänd för många men som med rätt terroir och arbete skapa viner som mer än väl kan konkurrera med sina släktingar längre norrut. Arbetet i vingården sker minutöst för hand och vinerna jäser med hela klasar enbart med hjälp av naturlig jäst. Slutligen lagras vinet på franska ekfat under 18 månader varav 20% av faten är nya.

Vinet har ett otroligt djup i mörk frukt med fina toner av fullmogna hallon och lakritsrot tillsammans med en elegant kryddighet av svartpeppar och en bukett av örter. I smaken upplevs också en finstämd blommighet i form av jasmin och viol. I munnen är annars det otroliga djupet, elegansen och komplexiteten tillsammans med en extrem längd vad som lämnar starkast avtryck. Ett mycket stort vin att njuta efter en tid på karaff alternativt lagra i källaren.

Vinet släpps den 15 februari och i en begränsad upplaga om 300 flaskor.

Mercurey 1er Cru Champs Martin Cuvée Carline 2016

Pris: 399 kr

Artikelnr: 95499

Volym: 750 ml

Alk: 13 %

För mer information, kontakta:

Elisabeth Engelsen Ellqvist

eee@provinum.se

Eller kommunikationsansvarig:

Daniel Ericsson

daniel@provinum.se

