

DUNE



NUEVO TOSTADO : RESPETO POR EL TERROIR

La interacción, confianza y años de desarrollo con nuestros clientes nos han permitido observar la evolución de las tendencias de vinificación y el uso del roble. Sabemos que los estilos de vinos de hoy van hacia más respeto de la fruta, del suelo y sobre todo la expresión de un estilo propio.

Nuestro objetivo : la búsqueda rigurosa de la expresión y la elegancia.

Siempre fieles a nuestro compromiso de unir tradición y a la vez de ser una tonelería moderna, Mercier propone una innovación, presentándoles con orgullo nuestro nuevo tostado « DUNE ».

EL NOMBRE

Su tecnología de tostado inspiró a su nombre; una colina de arena, unos robles delicadamente acariciados por el viento presentan un resultado evidente a la mirada y al tocar suave.

Las características de una DUNE son complejidad, expresividad y elegancia que se transmite luego en los grandes vinos que reposan en DUNE.

LA NOVEDAD

Tonelería Mercier lleva años estudiando un tostado totalmente nuevo, un regreso a nuestras raíces. DUNE es el nuevo tostado que tonelería Mercier le propone. Alcanzamos un nivel de precisión absoluto con un control de temperaturas sin comparación posible.

Se sobre eleva su barrica para que ningún momento el roble esté en contacto directo con el fuego. Así garantizamos el respeto de la fruta y del suelo.

CON SUS VINOS

DUNE asegura la suavidad y la profundidad de sus vinos para una óptima conservación de la fruta.

DUNE presenta un color de tostado ligero, con elegancia y discreción con el fin de respetar la calidad de nuestros robles únicos.

DUNE asegura el respeto del "terroir", el carácter mineral y la expresión de cada viñedo como algo distintivo.

DISPONIBLE EN TODOS LOS TAMAÑOS ENTRE 225L Y 500L.

