

DUNE



NOUVELLE CHAUFFE : RESPECT DU TERROIR

Après plusieurs études sur les attentes de nos clients dans confection de leur vin, nous avons remarqué une tendance croissante vers le respect du fruit, de son terroir, et la recherche de l'élégance.

Notre objectif : le fruit avant tout, la complexité et l'élégance.

C'est pourquoi, la Tonnellerie Mercier, fidèle à ses engagements d'innovation et de proximité, a le plaisir de vous présenter sa nouvelle chauffe « DUNE ».

UN NOM

Sur une dune, les bords et les contours marqués du sable soufflés par le vent sont flous à l'oeil mais doux au toucher.

Les caractéristiques de la DUNE sont à la fois complexes et élégants, comme le sont les grands vins.

INNOVATION

Après plusieurs années d'expérimentations et de perfectionnement, ce nouveau procédé se démarque significativement des méthodes traditionnelles.

DUNE vient compléter la gamme Mercier avec une chauffe douce, à coeur et peu marquée.

AVEC VOS VINS

DUNE pour la rondeur et la souplesse de vos vins, tournés vers le fruit.

DUNE pour la couleur de sa chauffe tout en retenue et en profondeur.

DUNE pour le respect du terroir, de la minéralité et des attentes du vigneron.

