

DUNE



NUOVA TOSTATURA : RISPETTO DEL TERROIR

Dopo molti anni di ricerca in collaborazione con i nostri clienti, osservando come le tecniche di produzione e di affinamento in rovere stiano evolvendo, abbiamo notato una crescente tendenza verso il rispetto per il frutto, il terroir e la richiesta di un'espressione stilistica personale. In sintesi, una rigorosa ricerca di eleganza.

Il nostro obiettivo : la ricerca rigorosa di espressione e di eleganza.

La Tonnellerie Mercier dimostra ancora una volta il suo carattere innovativo, presentando con orgoglio la sua nuovissima tipologia di tostatura « DUNE ».

UN NOME

Su una duna di sabbia, i bordi che scorrono dolcemente e i contorni di sabbia mossa dal vento sono sinuosi alla vista e morbidi al tatto.

I dettagli di una DUNE sono composti da complessità ed eleganza; come i grandi vini.

NOVITÀ

La Tonnellerie Mercier ha trascorso anni a perfezionare una nuovissima tostatura, che si allontana totalmente dalla tradizione. DUNE è il più recente metodo di tostatura della gamma Mercier.

La nostra tecnologia di tostatura non ha paragoni. Non eccedendo con le temperature, abbiamo raggiunto un livello di profondità di tostatura unico, mai raggiunto prima.

CON I VOSTRI VINI

DUNE è sinonimo di rotondità e morbidezza, caratteri importanti e decisivi se si desidera concentrare l'attenzione sull'espressione fruttata varietale.

DUNE rappresenta il colore della sua tostatura, con moderazione e profondità per accogliere la qualità del legno.

DUNE è sinonimo di rispetto del terroir, della mineralità e degli obiettivi derivati dalle scelte colturali e della vigna.

