

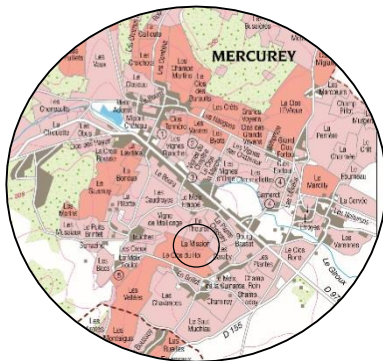


# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC PREMIER CRU

### LA MISSION - Monopole

2013



#### TERROIR

Parcelle : Une parcelle La Mission détenue en monopole. Les vignes ont été plantées en 1961 pour les plus vieilles et en 1997 pour les plus jeunes.

Surface totale : 1,9240 hectares.

Climat & Sol : Exposition Est sur une terrasse rocheuse et calcaire située juste au dessus du Premier cru « Clos du Roi ».

#### DEGUSTATION

##### ŒIL

Très belle robe or vert.

##### NEZ

Au nez, le vin développe des arômes de fruits blancs de poire et de pêche et des notes épicées de poivre et gingembre.

##### BOUCHE

La bouche du Mercurey Premier Cru La Mission 2013 est ample et puissante. On retrouve des notes fruitées et épicées.

#### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver entre 3 et 8 ans.

#### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey Premier Cru La Mission – Monopole 2013 s'accordera à merveille, sur des plateaux de fruits de mer, des crustacés nobles comme le homard et le crabe.

#### VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée, pressée entière.

Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée.

Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en fûts de chêne.

Après fermentation, l'élevage se complète au bout de 12 à 14 mois.





# MERCUREY BLANC

## PREMIER CRU

### LA MISSION - Monopole

2013



 **17,5/20**

**Gault & Millau**

 **15/20**

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

 **16/20**

**bettane +  
desseauve**  
2016

 **92/100**

**Tim  
Atkin** MW

 **89/100**

Allen Meadows'  
**BURGHOUND.COM**  
The ultimate Burgundy reference

« Here the softly exotic nose offers up notes of wood, citrus, white peach and a hint of herbal tea. There is better mid-palate concentration and volume to the medium weight flavors that possess a caressing mouth feel, all wrapped in an energetic finish that is no more complex though it is markedly more persistent. While this should also drink well young I would suggest holding it for a year or two in the hopes that better depth will develop. » *Issue 60, October 2015*

 **Commended**



« Has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive and authoritative wine competition in the world, and has been awarded. » *Decanter World Wine Awards 2015*



*Château de Chamirey*