

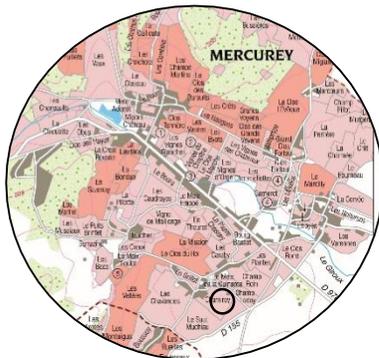


Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

EN PIERRELET

2013



TERROIR

Parcelles : 2 parcelles En Pierrelet, plantées en 1990.

Surface totale : 2,96 hectares.

Climat & Sol : Petite terrasse argilo-calcaire à prédominance calcaire. Exposées Sud-Est, les vignes sont situées juste derrière le Château.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe or jaune, limpide.

NEZ

Le nez est discret avec de légères notes de viennoiserie, de beurre et de fruits blancs (poire).

BOUCHE

Le vin est puissant et frais avec des arômes fruités.

C'est un vin long et équilibré.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Blanc 'En Pierrelet' 2013 accompagnera parfaitement les crustacés, les poissons en sauce, les viandes blanches en sauce relevée d'une pointe de poivre ainsi que les fromages frais. .



VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement. Les grappes sont ensuite mises entières dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée.

Après soutirage, la fermentation alcoolique démarre en cuve inox pour se compléter en fût de chêne (dont 15% de fûts neufs).

Dans ces contenants, l'élevage se poursuit 11 mois durant lesquels la fermentation malolactique se réalise à 100%.