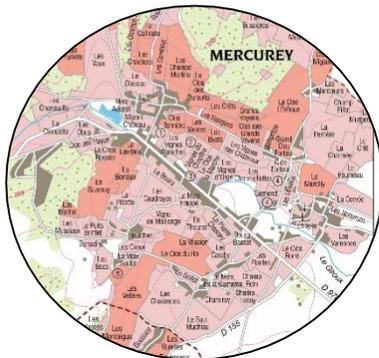




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2015



TERROIR

Parcelles : 6 parcelles différentes pour ce Mercurey blanc village.

Climat & Sol : La variété et la typicité de chaque parcelle s'exprime à travers ce Mercurey Blanc. La majorité des parcelles présentent un sol argilo-calcaire à prédominance calcaire.

VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement ou à 100% selon le millésime avant pressurage.

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

Après soutirage, la fermentation alcoolique est réalisée entre 14 et 18°C en fût ou en cuve inox selon le profil aromatique du vin. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Le vin, après fermentation est élevé pendant 10 mois.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe or pâle

NEZ

Nez équilibré, floral aux arômes de fruits blancs comme la pêche blanche.

BOUCHE

Plein sur l'attaque, le vin se développe sur un milieu de bouche gourmand.

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

Le Mercurey blanc 2015 accompagnera les flans salés et épicés, les tartares, ainsi que les viandes blanches cuisinées.

