

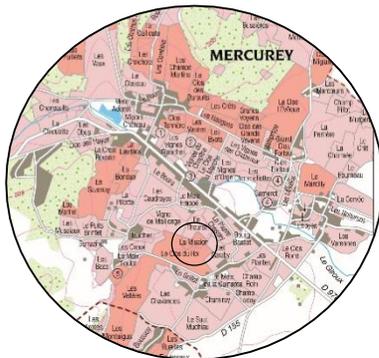


# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC PREMIER CRU

### LA MISSION - Monopole

2015



#### 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

Belle robe or aux reflets verts.

##### NEZ

Au nez, le vin développe des notes de citron vert, fruits jaunes, d'agrumes, vanillés et briochés. Note discrète de caramel. Le nez est complexe et épicé.

##### BOUCHE

Belle bouche boisée, très belle longueur et persistance.

#### 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 2015 s'accordera à merveille sur un risotto aux Saint-Jacques, aux champignons, mais aussi sur les fromages à pâte dure fruités comme le Comté ou la tomme de fleurs.

#### 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.

