

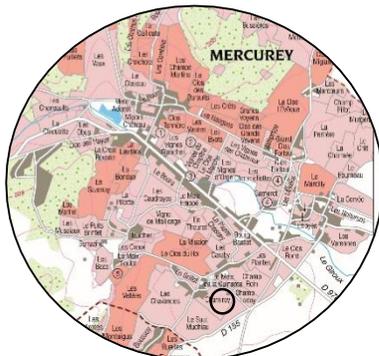


Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

EN PIERRELET

2015



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

Robe brillante aux reflets vert et or.

NEZ

Le nez développe des arômes de pâtisserie et herbacés comme les herbes coupées, les fleurs sèches. Arômes de beurre et brioche.

BOUCHE

Le vin est riche et complexe, légèrement boisé en fin de bouche. Très belle salinité, longueur. Un vin voluptueux.

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

Des huîtres, un plateau de fruits de mer, des poissons cuits en papillote sublimeront ce Mercurey En Pierrelet 2015.



**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%.