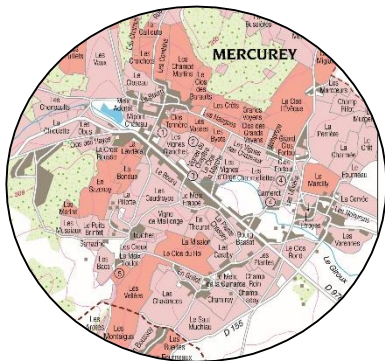




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC « En Pierrelet »

2016



TERROIR

Parcelles : Deux parcelles « En Pierrelet » plantées en 1990

Climat & Sol : Petite terrasse argilo-calcaire à dominance calcaire. Exposées sud-est, les vignes sont situés juste derrière le Château

DEGUSTATION

ŒIL

Robe or limpide et brillante

NEZ

Développe des notes d'épices douces, de muscade et de fleurs blanches

BOUCHE

Mure et nette, avec un beau volume. Belle puissance aromatique, long.

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 2016

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.

