

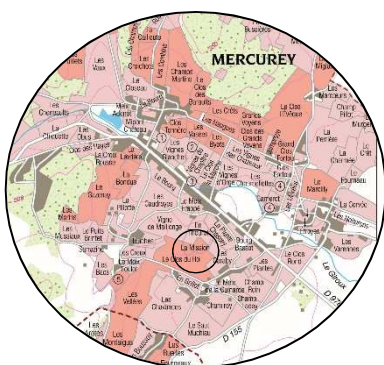


Château de Chamirey

MERCUREY BLANC PREMIER CRU

LA MISSION - Monopole

2016



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 ».

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.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe or aux reflets verts brillants.

NEZ

Au nez, le vin est riche et révèle des arômes de fruits jaunes, ainsi que des notes florales comme la verveine et le tilleul

BOUCHE

Le vin est riche, beurré avec une fin de bouche longue et ample

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 2016 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.



Château de Chamirey
Rue du Château - 71640 Mercurey
Tél : +33 (0)3 85 44 53 20
contact@domaines-devillard.com
www.chamirey.com