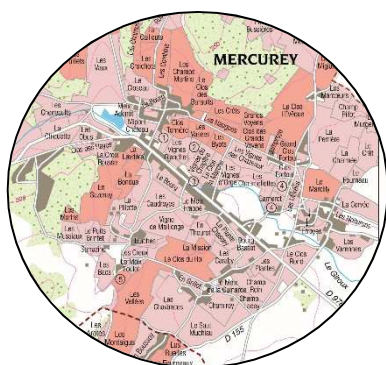




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2017



TERROIR

Parcelles : 7 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

Belle robe jaune clair aux reflets verts

NEZ

Le nez est intense, net, complexe. Il s'ouvre sur des notes de fruits à chair jaune (abricot, mangue, fruits exotiques) et développe des notes minérales et poivrées. Au deuxième nez, le vin présente des notes florales (aubépine)

BOUCHE

En bouche, le vin présente un beau volume, il est persistant avec une belle acidité et une note minérale bien présente.

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 2017 accompagnera parfaitement les crustacés, les poissons (bar, dorade) et des fromages à pâte crémeuse (brillat savarin)

