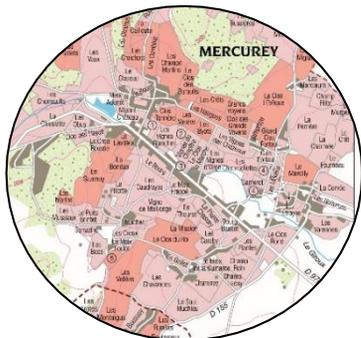




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC « En Pierrelet »

2017



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 à 100% en fûts de 400 litres dont 10% de fûts neufs.

TERROIR

- Parcelles : Deux parcelles « En Pierrelet » plantées en 1990
- Climat & Sol : Petite terrasse argilo-calcaire à dominance calcaire. Les vignes, exposée sud-est, sont situées juste derrière le Château

DEGUSTATION

ŒIL

Robe jaune intense aux reflets verts

NEZ

Le nez est intense, complexe et expressif, Il développe des notes de poivre blanc, d'agrumes et de feuille de lierre.

BOUCHE

La bouche est ample et structurée, avec une finale minérale et une belle persistance aromatique.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver entre 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Fruits de mer, tartare de thon, risotto aux cèpes sublimeront ce Mercurey En Pierrelet 2017. Il peut également accompagner un brillat savarin.

