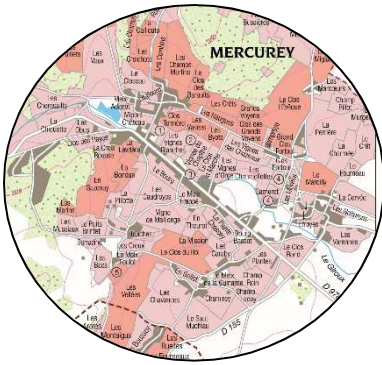




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2018



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 triés manuellement, s'en suit un pressurage pneumatique délicat,

Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures avant réalisation des fermentations alcoolique et malolactique qui ont lieu en cuve ou en fûts selon le profil aromatique.

En 2018, l'élevage a été réparti à 70% en cuve inox et 30% en fûts de 400 litres (dont 15% de fûts neufs)

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe jaune or pale.

NEZ

Le nez est intense, complexe, et développe des notes de fruits (litchi), mais également d'épices : anis étoilé, poivre.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample, riche avec une très belle persistance. La finale est légèrement minérale.

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 2018 accompagnera parfaitement les fromages à pâte molle, une terrine de poisson, un poisson grillé, une volaille à la crème.

