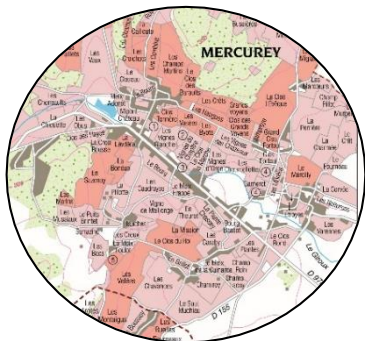




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC « En Pierrelet »

2018



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 vif

NEZ

Le nez est minéral et vanillé,
Il développe des notes d'agrumes et de poivre.

BOUCHE

La bouche est ample et minérale, avec une finale longue et fraîche.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale
de 12-14°C ou à conserver entre 8 à 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Céviché de daurade, sauté de porc à l'asiatique ou risotto
aux fruits de mer sublimeront ce
Mercurey En Pierrelet 2018.



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.