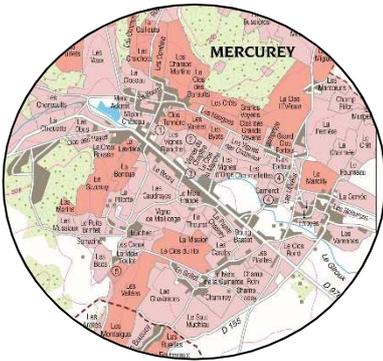




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2020



TERROIR

Parcelles : 7 parcelles différentes pour ce Mercurey blanc village.

Plantations: 1963, 1987, 1997, 2000 et 2018.

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. La fermentation alcoolique commence en cuve puis se poursuit, pour les 2/3 du volume, en fût. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées à partir de levures indigènes présentent naturellement en cave.

Le vin est élevé pendant 10 mois à 40% en fût puis 8 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe dorée aux reflets verts

NEZ

Le nez est très expressif avec des notes de fleurs blanches, de fougère et de fruits à chair blanche.

L'ensemble est d'une belle complexité.

BOUCHE

En bouche, le vin est bien équilibré, entre acidité et rondeur. La finale est longue et saline

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver entre 5 à 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey blanc 2020 accompagnera parfaitement un saumon sauce échalote, une poêlée de légumes (brocolis, poireaux) mais également un Morbier ou un Comté,

