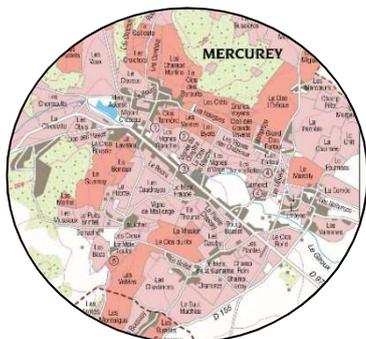




# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC « En Pierrelet »

2020



### 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.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. La récolte est triée manuellement et pressée lentement et délicatement dans un pressoir pneumatique.

Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures.

Après soutirage, la fermentation alcoolique est réalisée en fût en cave fraîche.

La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Le vin, après fermentation est élevé pendant 16 mois à 100% en fûts de 400 litres puis pendant 2 mois en cuve.

### DEGUSTATION

#### CEIL

Robe jaune or aux reflets verts

#### NEZ

Le nez développe des parfums de fruits à chair blanche : pêche, poire, accompagnés de notes minérales de pierre à fusil.

#### BOUCHE

En bouche, le vin est assez ample et bien équilibré, terminant sur une sensation de fraîcheur persistante.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey en Pierrelet 2020 accompagnera à merveille des fruits de mer ou des fromages à pâte molle et grasse. Il pourra également être servi à l'apéritif.

