



Château de Chamirey

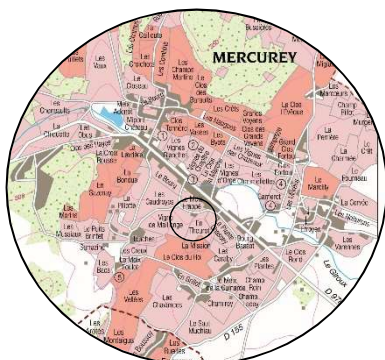
MERCUREY BLANC PREMIER CRU

LA MISSION - Monopole

2020

TERROIR

- Parcelle : Une parcelle La Mission détenue en monopole. Les vignes ont été plantées en 1961 pour les plus vieilles et en 1997 pour les plus jeunes.
- Surface totale : 1,9240 hectares.
- Climat & Sol : Exposition Est sur une terrasse rocheuse et calcaire située juste au dessus du Premier cru « Clos du Roi ».



VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée, pressée entière.

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

Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en fûts de chêne.

Après fermentation, l'élevage est réalisé à 100% en fûts de chêne pendant 17 mois puis pendant 2 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe jaune vif aux reflets dorés.

NEZ

Nez expressif sur des notes florales de fougère, et de fruits à chaire blanche : poire, pêche.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche, puis le milieu de bouche est enrobant. Bel équilibre acidité-rondeur.

Finale fraîche et longue.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey Premier Cru La Mission – Monopole 2020 est un vin de repas qui accompagnera parfaitement un filet de bar grillé à la plancha avec sa julienne de légumes.

