

# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC PREMIER CRU LA MISSION 2004

*Le magnifique vignoble du Château de Chamirey, propriété de la famille Devillard depuis 1934, s'étend sur 37 hectares dont 15 hectares situés dans les meilleurs premiers crus de Mercurey.*

*Les vins blancs et rouges sont vinifiés et élevés, au Château, en fûts de chêne jusqu'à la mise en bouteille.*

**Cépage : 100 % Chardonnay**

**Origine : Bourgogne - France**

**Région : Côte chalonaise**

**Catégorie : Premier Cru**

**Appellation : Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée**



### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne (30% fûts neufs) avec bâtonnage des lies une fois par semaine. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Traditionnelles.

### MILLESIME 2004

Le **Château de Chamirey Mercurey blanc Premier Cru La Mission 2004** a une très belle robe

Le nez développe des notes épicées (poivre blanc) et des notes de fruits jaunes (pêche, abricot)

En bouche, le vin est fin et puissant et exprime des notes légèrement grillées et poudrées. C'est un vin complexe et riche d'une très belle fraîcheur.

### GASTRONOMIE

Le **Château de Chamirey Mercurey blanc Premier Cru La Mission 2004** accompagnera parfaitement :

Viande Blanche – Volaille (chapon) à la crème

Crustacés nobles (crabe, homard)

Poissons au beurre blanc ou en sauce

Température idéale de dégustation : 12-14°C

Le **Château de Chamirey Mercurey blanc Premier Cru La Mission 2004** peut se déguster dès maintenant mais également se conserver entre 3 et 8 ans.

DOMAINES DEVILLARD – CHATEAU DE CHAMIREY – BP 5 – 71640 MERCUREY

Tel: 03 85 45 21 61 – Fax: 03 85 98 06 62

[contact@domaines-devillard.com](mailto:contact@domaines-devillard.com)

[www.chateaudechamirey.com](http://www.chateaudechamirey.com)