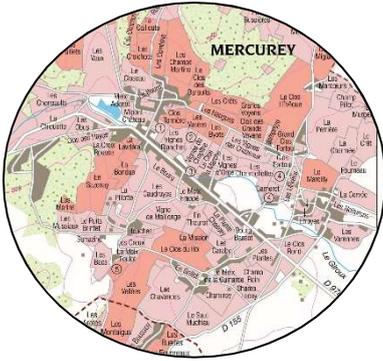




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2021



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 11 mois à 100% en fût (0% de fût neuf) puis 3 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

CEIL

Robe or aux reflets verts

NEZ

Le nez, très expressif, est dominé par des arômes de fruits blancs tels que la poire et la pêche. Il est également soutenu par des notes d'épices douces comme la vanille.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample et gourmand avec une finale saline.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey blanc 2021 accompagnera parfaitement un saumon sauce échalote, une poêlée de légumes (brocolis, poireaux) mais également un Morbier ou un Comté,



Château de Chamirey
Rue du Château - 71640 Mercurey
Tél : +33 (0)3 85 44 53 20
contact@domaines-devillard.com
www.chamirey.com