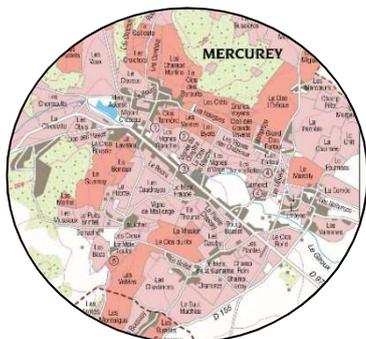




Château de Chamirey

MERCUREY blanc « EN PIERRELET »

2021



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%.

Les fermentations sont réalisées à partir de flores indigènes.

Le vin, après fermentation est élevé à 100% en fûts de chêne pendant 11 mois, puis pendant 3 mois en cuve.

DEGUSTATION

CEIL

Belle robe jaune aux reflets verts

NEZ

Le nez, très offrant, s'ouvre après aération sur un cocktail de fruits à chair blanche et d'agrumes tel le pamplemousse.

BOUCHE

En bouche, le boisé discret supporte l'ensemble avec élégance. La finale s'étire sur des notes vanillées et épicées.

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 2021 accompagnera à merveille des fruits de mer ou des fromages à pâte molle et grasse. Il pourra également être servi à l'apéritif.

