

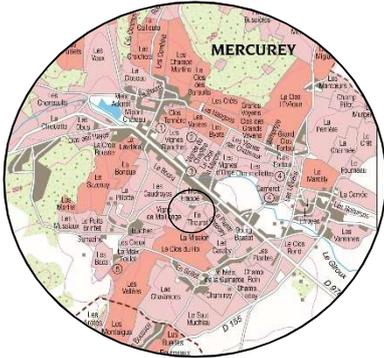


# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC PREMIER CRU

### LA MISSION - Monopole

2021



#### 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 (aucun fût neuf) pendant 15 mois puis pendant 2 mois en cuve inox.

#### DEGUSTATION

##### ŒIL

Belle robe jaune or, brillante.

##### NEZ

Un premier nez discret qui s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits blancs (poire, pêche) ; soutenus par des notes vanillées et de bruyère.

##### BOUCHE

En bouche, le vin présente un joli volume bien équilibré avec une fraîcheur mentholée qui s'éternise en finale, s'entremêlant avec la minéralité du terroir.

#### 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 2021 est un vin de repas qui accompagnera parfaitement un filet de bar grillé à la plancha avec sa julienne de légumes.

