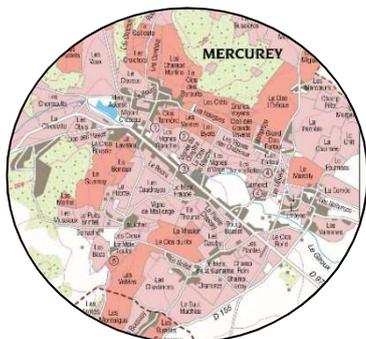




Château de Chamirey

MERCUREY blanc « EN PIERRELET »

2022



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 12 mois, puis pendant 4 mois en cuve.

DEGUSTATION

CEIL

Robe d'un jaune soutenu aux délicats reflets verts.

NEZ

Nez d'une intensité généreuse évoquant des fruits à chair juteuse et sucrée. Des notes vanillées, épicées viennent ponctuer cette aromatique.

BOUCHE

En bouche, la générosité du nez se confirme au travers d'une belle ampleur enrobante et fraîche.

Le vin est à la fois gourmand et salin.

La finale est longue, voir persistante, sur des notes épicées comme le gingembre.

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 2022 accompagnera à merveille un saumon grillé, un rizotto aux champignons ou un bon Comté.

