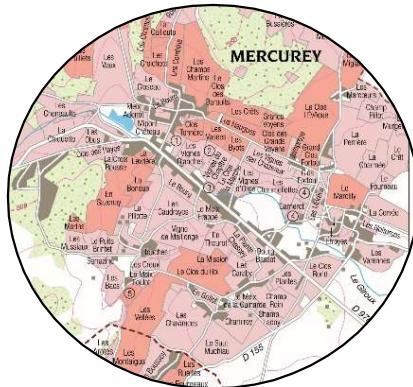




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2023



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,

Pressurage direct en grappes entières, puis débourbage au froid. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font pour 30% de la cuvée en fût.

Elevage sous bois pour 30% de la cuvée pendant 12 mois (dont 10% de fûts neufs) puis élevage en cuve de l'assemblage final pendant 3 mois.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un jaune or vif et brillant.

NEZ

Le nez est généreux et délicat, composé de fruits charnus comme la poire et la pêche.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est ample, puis l'équilibre acidité-rondeur évolue progressivement vers une finale droite et saline.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver 5 à 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey blanc 2023 accompagnera parfaitement des poissons au four, de la volaille grillée mais aussi des fromages à pâte molle.

