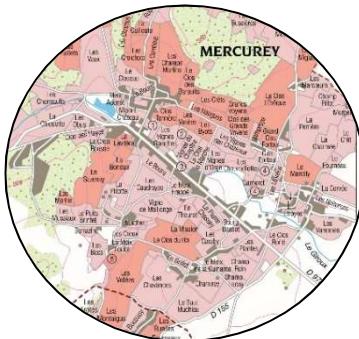




Château de Chamirey

MERCUREY blanc « EN PIERRELET »

2023



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.

Pressurage direct en grappes entières puis débourbage au froid. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts.

Elevage 100% sous bois pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs puis assemblage en cuve pendant 3 mois.

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.

TERROIR

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un jaune éclatant et vif.

NEZ

Le premier nez est expressif et fruité, puis il évolue avec l'aération vers des notes plus complexes mêlant fruits blancs et notes d'épices telles que la vanille et le poivre.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est assez ample, puis évolue vers un milieu de bouche plus sérieux tout en gardant une grande générosité.

La finale s'étire en longueur et en fraîcheur dans le respect de son climat originel.



SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey en Pierrelet 2023 accompagnera à merveille un saumon grillé, un rizotto aux champignons ou un bon Comté.