

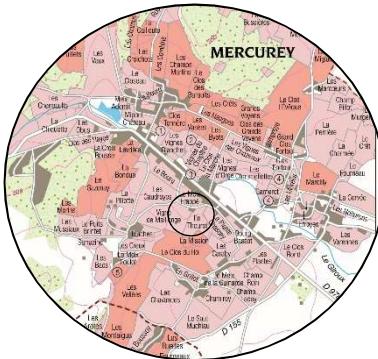


Château de Chamirey

MERCUREY BLANC PREMIER CRU

LA MISSION - Monopole

2023



VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée, pressée entière.

Le jus est débourré 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 dont 15% de fûts neufs pendant 12 mois puis, soutirage en cuve inox pendant 3 mois.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle d'un jaune franc, brillant, parsemé de petits reflets verts.

NEZ

Le premier nez offre généreusement des notes minérales. Puis, l'aération révèle des notes de fruits blancs tels que la pêche, avec une pointe d'ananas et d'anis.

BOUCHE

En bouche, le vin montre un bel équilibre entre équilibre et élégance grâce à une belle tension saline et fraîche, qui s'éternise en finale.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver jusqu'à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey Premier Cru La Mission – Monopole 2023 est un vin de repas qui accompagnera parfaitement une cassolette d'escargots, des quenelles de brochet ou un suprême de volaille à la crème et aux morilles

