



Château de Chamirey

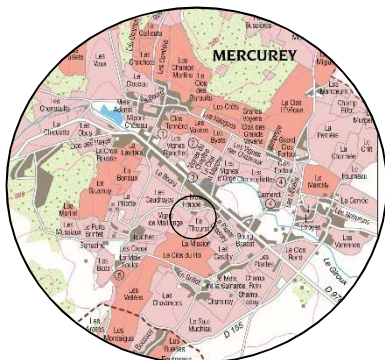
MERCUREY BLANC PREMIER CRU

LA MISSION - Monopole

2023

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 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



Château de Chamirey
Rue du Château - 71640 Mercurey
Tél : +33 (0)3 85 44 53 20
contact@domaines-devillard.com
www.chamirey.com