



Château de Chamirey

MERCUREY BLANC PREMIER CRU « LA MISSION » 2005

Le magnifique vignoble du Château de Chamirey, propriété de la famille Devillard depuis 1934, s'étend sur 37 hectares dont 15 hectares situés dans les meilleurs premiers crus de Mercurey.

Les vins blancs et rouges sont vinifiés et élevés au Château en fûts de chêne jusqu'à la mise en bouteille.

<u>Cépage</u>	100 % Chardonnay
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte chalonaise
<u>Catégorie</u>	Premier Cru
<u>Appellation</u>	Mercurey Premier Cru Contrôlée
<u>Millésime</u>	2005



➤ Terroir

Argilo-calcaire, prédominance calcaire

➤ Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne (30% fûts neufs) avec bâtonnage des lies une fois par semaine. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Traditionnelle.

➤ Caractéristiques

Très belle robe.

Plus riche que le millésime 2004, le nez développe des arômes de pâtes de fruits, de coings, de fruits jaunes et de pêche.

➤ Accompagnement

Le Mercurey blanc 1^{er} Cru « La Mission » 2005 accompagnera parfaitement les viandes blanches, les volailles à la crème (chapon), les crustacés nobles (crabe, homard), les poissons au beurre blanc ou en sauce.

➤ Dégustation et conservation

Déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14° C ou conserver entre 3 et 8 ans.

➤ Récompenses

Guide Revue du vin de France 2008 : 14/20
Figaro magazine (avril 2007) : Coup de cœur
Gault Millau 2008 : 17/20