



# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC PREMIER CRU « LA MISSION » 2006

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 meilleures parcelles 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.

<b>Cépage</b>	100 % Chardonnay
<b>Origine</b>	Bourgogne – France
<b>Région</b>	Côte chalonaise
<b>Catégorie</b>	Premier Cru
<b>Appellation</b>	Mercurey Premier Cru Contrôlée
<b>Millésime</b>	2006



### ➤ **Terroir**

Argilo-calcaire à 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 Traditionnelles.

### ➤ **Caractéristiques**

Nez : complexe, puissant, arômes d'épices douces (cannelle, muscade), d'anis, de pâtes de fruits (coing, abricot).

Bouche tendue, minérale, bonne persistance aromatique.

### ➤ **Accompagnement**

Le Mercurey blanc 1<sup>er</sup> Cru « La Mission » 2006 accompagnera parfaitement les crustacés nobles (crabe, homard).

### ➤ **Dégustation et conservation**

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