



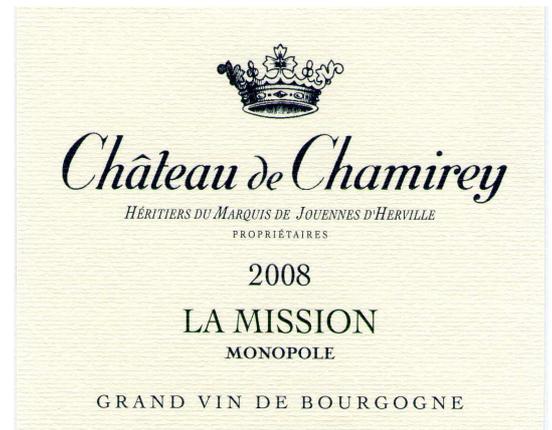
Château de Chamirey

MERCUREY BLANC PREMIER CRU « LA MISSION » 2008

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.

Cépage	100 % Chardonnay
Origine	Bourgogne – France
Région	Côte chalonaise
Catégorie	Premier Cru
Appellation	Mercurey Premier Cru Contrôlée
Millésime	2008



► **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**

Le vin a une belle robe jaune pâle avec des reflets verts, la robe est brillante et limpide.

Le nez développe des arômes mûrs, des notes de miel d'acacia, pamplemousse, citron vert, arôme minéral, de pierre. Le nez est intense.

En bouche, les notes sont boisées, minérales, salées, notes de viennoiserie, croûte de pain. Vin long, puissant, complexe

► **Accompagnement**

Le Mercurey blanc 1^{er} Cru « La Mission » 2008 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.