



Château de Chamirey

MERCUREY BLANC PREMIER CRU « LA MISSION » 2009

Monopole

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.

<u>Cépage</u>	100 % Chardonnay
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte Chalonnaise
<u>Appellation</u>	Mercurey Premier Cru « La Mission », Monopole
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Premier Cru – 1.80 hectares
<u>Millésime</u>	2009



➤ TERROIR

Argilo-calcaire à prédominance calcaire.

➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

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.

➤ NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe jaune doré, limpide.

Le nez est boisé, grillé avec des notes de fruits secs (noisette) et des notes florales (fleurs blanches)

En bouche, le vin est puissant, riche, ample. On retrouve les notes de grillé, de fruits secs.

Belle longueur

➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Mercurey blanc 1^{er} Cru « La Mission » 2009 accompagnera parfaitement les crustacés nobles (crabe, homard).

➤ SERVICE ET GARDE

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

CHATEAU DE CHAMIREY – BP 5 – 71640 MERCUREY
Tel: 03 85 45 21 61 – Fax: 03 85 98 06 62
contact@chateaudeschamirey.com
www.chateaudeschamirey.com