



Château de Chamirey

MERCUREY BLANC « EN PIERRELET » 2011

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 Chalonnaise
<u>Appellation</u>	Mercurey Contrôlée
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Village
<u>Millésime</u>	2011



➤ TERROIR

Petite terrasse argilo-calcaire à prédominance calcaire. Exposées Sud-est, les vignes sont situées juste derrière le Château.

➤ 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 dont 20% de fûts neufs pendant 12 mois. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Traditionnelle.

➤ NOTES DE DEGUSTATION

Le vin a une belle robe jaune pâle aux reflets verts. Elle est limpide et brillante.

Le nez développe des arômes de citron vert, de pamplemousse, de silex. Le nez est frais avec beaucoup de minéralité.

En bouche, le vin est gras avec beaucoup de volume. On note des arômes de beurre salé, de viennoiseries avec des notes acidulées d'agrumes.

Le vin a une belle longueur en bouche et un très bel équilibre.

➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Mercurey Blanc « En Pierrelet » 2011 accompagnera parfaitement les crustacés, les poissons en sauce, les viandes blanches en sauce relevée d'une pointe de poivre ainsi que les fromages frais.

➤ SERVICE ET GARDE

Déguster dès maintenant à une température de 12-14° C ou conserver entre 3 et 5 ans.