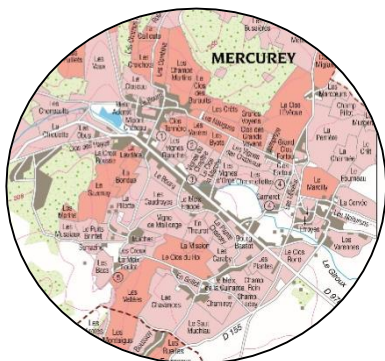




Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

2014



VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement ou à 100% selon le millésime avant pressurage. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée. Après soutirage, la fermentation alcoolique est réalisée entre 14 et 18°C en fût ou en cuve inox selon le profil aromatique du vin. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Le vin, après fermentation est élevé pendant 10 mois.

TERROIR

Parcelles : 6 parcelles différentes pour ce Mercurey blanc village.
Climat & Sol : La variété et la typicité de chaque parcelle s'exprime à travers ce Mercurey Blanc. La majorité des parcelles présentent un sol argilo-calcaire à prédominance calcaire.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe or pâle, limpide aux légers reflets verts.

NEZ

Epicé : notes de poivre blanc, verveine : ces notes sont fines et délicates. Notes de fruits blancs. Le nez est complexe et aromatique.

BOUCHE

Equilibre entre la tension, la minéralité. Le vin est vif et acidulé aux arômes de litchi.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Une terrine de poisson, des Saint-Jacques poêlées accompagneront ce Mercurey village.





MERCUREY BLANC

2014



15/20

Guide 2017



15/20 coup de coeur

Guide 2017



15,5/20

January, 12th 2016

Jancis Robinson
JancisRobinson.com



92/100

Top 25 producers in Côte Chalonnaise

Burgundy 2014 Special report, January 2016

**Tim
Atkin** MW



88/100



Allen Meadows'
BURGHOUND.COM
The ultimate Burgundy reference

« There is a touch of straw to the citrus and pear scents that precede the nicely voluminous and attractively textured medium weight flavors that possess a racy mouth feel, all wrapped in a balanced, precise, clean and dry finish. This forward effort is really quite pretty for what it is. »

Issue 64, October 8th, 2016



88/100



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

« There is an obvious vanilla, toasty character to this wine from the wood fermentation. That balances with the lemon and pear fruits and the tight texture. The wine is still young with great fruit potential, so drink from 2018. »

12/31/2016



Château de Chamirey