

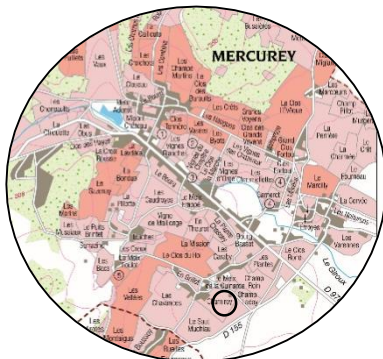


Château de Chamirey

MERCUREY BLANC

EN PIERRELET

2014



TERROIR

Parcelles : 2 parcelles En Pierrelet, plantées en 1990.

Surface totale : 2,96 hectares.

Climat & Sol : Petite terrasse argilo-calcaire à prédominance calcaire. Exposées Sud-Est, les vignes sont situées juste derrière le Château.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe très pâle brillante aux reflets verts.

NEZ

Arômes salés, iodés, épices douces : cannelle, muscade. Des notes de pêche blanche et d'abricot. Beaucoup de volume et richesse.

BOUCHE

Le vin est vif et salé. Magnifique tension reflétant sa minéralité.

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

Un risotto aux champignons, des volailles cuisinées à la crème et poivre, un coq au vin jaune sublimeront ce Mercurey En Pierrelet 2014.

VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement. Les grappes sont ensuite mises entières dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée.

Après soutirage, la fermentation alcoolique démarre en cuve inox pour se compléter en fût de chêne (dont 15% de fûts neufs).

Dans ces contenants, l'élevage se poursuit 11 mois durant lesquels la fermentation malolactique se réalise à 100%.





MERCUREY BLANC EN PIERRELET

2014



15/20

Guide 2017



88/100

Allen Meadows' **BURGHOUND.COM**
The ultimate Burgundy reference

« This displays enough reduction and sulfur hints to necessitate a thorough aeration first. Otherwise there is good energy to the succulent and markedly round flavors that are less precise but more mineral-driven on the lemony finale. »

Issue 64, October 8th, 2016



93/100

Tim Atkin MW

Top 25 producers in Côte Chalonnaise

Burgundy 2014 Special report, January 2016



90/100

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

« This is bright and ripe wine. It comes from a single vineyard just behind the chateau of Chamirey. It is warm, rich and generous with a mineral texture and shining acidity. The wine is full of yellow fruits that are contrasted with lemon and a final lively aftertaste. Drink from 2017. »

12/31/2016



Château de Chamirey