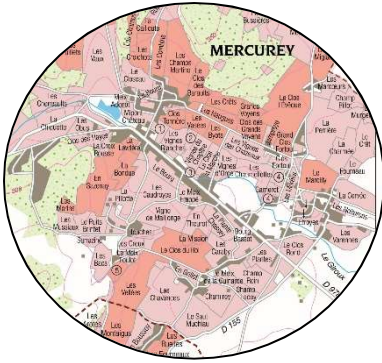




# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC

2022



### TERROIR

Parcelles : 7 parcelles différentes pour ce Mercurey blanc village.

Plantations: 1963, 1987, 1997, 2000 et 2018.

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.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main, puis triés manuellement, s'en suit un pressurage pneumatique délicat,

Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures. La fermentation alcoolique commence en cuve puis se poursuit, pour les 2/3 du volume, en fût. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées à partir de levures indigènes présentent naturellement en cave.

Élevage : 10% du volume produit est élevé sous bois pendant 10 mois, puis assemblage total en cuve pendant encore 5 mois.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Robe d'un jaune éclatant, brillant.

#### NEZ

Le premier nez est floral (petites fleurs blanches type lilas), puis se déploient des notes de fruits à chair blanche (poire, pêche), parsemées d'épices plutôt mentholées.

#### BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche puis le vin se dévoile tout en ampleur, pour terminer sur une finale assez saline.

### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver environ 10 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey blanc 2022 accompagnera parfaitement des poissons au four, de la volaille grillée mais aussi des fromages à pâte molle.

