



# Château de Chamirey

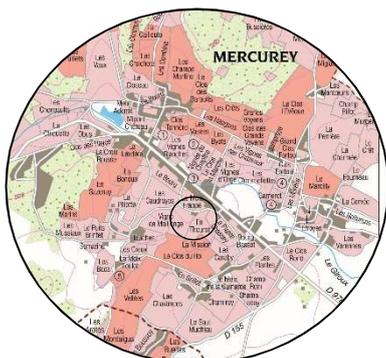
## MERCUREY BLANC PREMIER CRU

### LA MISSION - Monopole

2022

#### TERROIR

- Parcelle : Une parcelle La Mission détenue en monopole. Les vignes ont été plantées en 1961 pour les plus vieilles et en 1997 pour les plus jeunes.
- Surface totale : 1,9240 hectares.
- Climat & Sol : Exposition Est sur une terrasse rocheuse et calcaire située juste au dessus du Premier cru « Clos du Roi ».



#### VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée, pressée entière. Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en fûts de chêne.

Après fermentation, l'élevage est réalisé à 100% en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs pendant 12 mois puis, soutirage en cuve inox pendant 5 mois,

#### DEGUSTATION

##### ŒIL

Belle robe jaune or, brillante aux légers reflets verts.

##### NEZ

Délicat parfum de fleurs blanches qui progressivement dévoile des notes fruitées.

##### BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche puis acidité et rondeur s'équilibrent jusqu'à la finale saline qui s'étire tout en longueur.

#### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver jusqu'à 15 ans.

#### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey Premier Cru La Mission – Monopole 2022 est un vin de repas qui accompagnera parfaitement une cassolette d'escargots, des quenelles de brochet ou un suprême de volaille à la crème et aux morilles

