



# Château de Chamirey

---

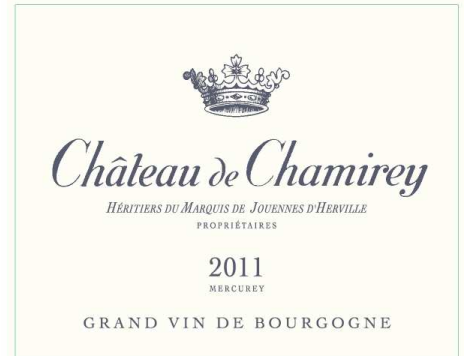
## MERCUREY BLANC 2011

---

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

Argilo-calcaire à prédominance calcaire

### ➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font à 15% en fûts de chêne dont 15% de fûts neufs pendant 9 mois. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Traditionnelle.

### ➤ NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe jaune pale, limpide et brillante.

Le nez développe des notes de pâtisserie, de beurre frais, de pates de fruits (pêche, coing). Il est minéral

La bouche est tendue, souple et fraîche.

Bel Equilibre

### ➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Mercurey Blanc 2011 accompagnera parfaitement les apéritifs, les plateaux de fruits de mer, les viandes blanches et les fromages à pâtes bleues.

### ➤ SERVICE ET GARDE

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