



# Château de Chamirey

## MERCUREY BLANC PREMIER CRU « LA MISSION » 2012

### Monopole

*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 meilleures parcelles 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 Chalonaise
<u>Appellation</u>	Mercurey Premier Cru « La Mission »
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Premier Cru – 1.80 hectares
<u>Millésime</u>	2012



### ➤ TERROIR

Exposition Est sur une terrasse rocheuse et calcaire située juste au dessus du Premier cru « Clos du Roi ».

### ➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100% en fûts de chêne (30% fûts neufs). La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Traditionnelle.

### ➤ NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe limpide aux reflets or vert.

Le nez est frais et développe des arômes d'eucalyptus, d'épices, de poivre blanc et des notes de feuille de lierre.

En bouche, le vin est puissant, long et élégant et développe des notes de fruits secs.

### ➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Mercurey Blanc 1<sup>er</sup> Cru « La Mission » 2012 accompagnera parfaitement les crustacés nobles (crabe, homard).

### ➤ SERVICE ET GARDE

Déguster dès maintenant à une température de 12-14° C ou conserver entre 3 et 8 ans.