



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIHILO NIHIL

Fiche technique

MERCUREY *Clos la Perrière* MONOPOLE



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire (caillouteux)

Exposition : Est sud-est

Altitude : 260 m

Cépage: Pinot noir

Age de la vigne: 40 à 70 ans

Superficie : 2.39 hectares

Rendement moyen: 42 hl/ha

Production moyenne: 13000 Billes

Elaboration:

LE VIN

Vendanges et tri manuels, transport en contenant de faible volume.

Vinification de 14 à 18 jours en cuve thermo-régulée avec macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours. Les cuves sont remontées ou pigées deux fois par jours suivant le stade de la fermentation.

Elevage de 12 mois en fut de chêne. NI FILTRE NI COLLE.

Dégustation:

Le nez est marqué par les fruits rouges et noirs. Le cassis et la framboise l'emportent.

La bouche est d'une attaque franche, on y retrouve les fruits du nez accompagnés d'épices tel que le poivre. les tanins sont élégants et enrobés. La finale est riche et persistante. Garde de 4 à 15 ans

Accord met/vin :

Parfait compagnon des viandes en sauce, vous l'appréciez également avec le fromage.

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96

Site: www.chateaudechamilly.com

Email : contact@chateaudechamilly.com