



# Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIHILO NIHIL

## Fiche technique MERCUREY *les Marceeurs*



### LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Exposition : Sud

Altitude : 260 m

Cépage: Chardonnay

Age de la vigne: 40 ans

Superficie : 0.33 hectares

Rendement moyen: 58 hl/ha

Production moyenne: 2400 Blles

### LE VIN

#### Elaboration :

Vendanges et tri manuels. Transport en contenant de faible volume.

Débourbage 12 à 24 heures après pressurage. Maîtrise des températures de fermentation.

Fermentations et élevage en fûts Bourguignons, filtration avant mise en bouteille.

#### Dégustation :

Le nez est ouvert sur des notes d'abricot sec et d'amande. La bouche est élégante, avec un boisé finement dosé et une finale Grasse et puissante. A boire entre deux et six ans.

#### Accord met/vin :

Ce mercurey blanc sera à son aise aux côtés d'une poularde de Bresse sauce vin blanc, crème et morilles.

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](http://www.chateaudechamilly.com)

Email : [contact@chateaudechamilly.com](mailto:contact@chateaudechamilly.com)