



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIHILO NIHIL

Fiche technique MERCUREY 1^{ER} CRU *les Puillets*



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Exposition : Est sud-est

Altitude : 300 m

Cépage: Pinot noir

Age de la vigne: 50 ans

Superficie : 1.25 hectares

Rendement moyen: 42 hl/ha

Production moyenne: 7000 Blles

LE VIN

Elaboration :

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

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

Dégustation :

Une robe rouge très intense, signe de la maturité de ce 2009. Le nez de fruits noirs et de réglisse prépare à une bouche concentrée et puissante. Des tanins fins mais nombreux assurent une grande persistance.

Garde de 4 à 15 ans

Accord met/vin :

Magret de canard sauce au poivre vert. Epoisses et autres fromages de caractère.