



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique

MERCUREY *les Marcoeurs*



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. Ce Mercurey blanc est riche avec une belle rondeur, volumineux et peu acide.
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

Email : contact@chateaudechamilly.com