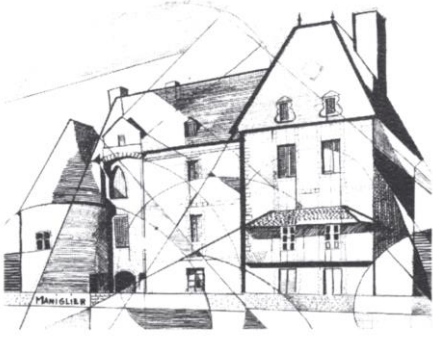




Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique MERCUREY 1^{ER} *Les Puillels*



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 Billes

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 intense, signe de la maturité. Le nez de fruits noirs et de réglisse prépare à une bouche concentrée et puissante. Des tanins fins mais nombreux assurent une grande persistance. Un vin rouge fruité au nez très expressif, aux notes de framboise, de griotte et de poivre.

Garde de 4 à 15 ans

Accord met/vin :

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