



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

EX NIHILO NIHIL

Fiche technique MERCUREY *Les Monthelons*



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Exposition : Est Nord-est

Altitude : 300 m

Cépage: Pinot noir

Age de la vigne: 55 ans

Superficie : 0.97 hectares

Rendement moyen: 44 hl/ha

Production moyenne: 5500 Blles

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:

Les Monthelons est l'un des terroirs les plus en altitude du village ce qui lui confère fraîcheur et gourmandise. Un nez frais de griotte et de rose soutenu par une pointe de réglisse.

La bouche est à la fois fraîche et très ronde, on y retrouve la réglisse et une belle maturité de tanins.

Accord met/vin :

Parfait compagnon des viandes en sauce, vous l'apprécierez 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