



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique

MERCUREY *Au Pied du Mont Morin*



LA VIGNE

Type de sol : Argilo calcaire

Exposition : Est/Nord Est

Altitude : 315 m

Cépage : Pinot noir

Age moyen de la vigne : 50ans

Superficie : 3,20 hectares

Rendement moyen : 45 hl/ha

Production moyenne : 15 000 bouteilles

LE VIN

Elaboration :

Vendange manuelle et tri à la vigne, transport en contenant de faible volume.

Vinification de 12 à 19 jours en cuve béton thermo-régulée avec macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours.

Les cuves sont remontées ou pigées suivant le stade de la fermentation et le feeling de la dégustation.

Élevage 18 mois : 12 mois en fût de chêne et 6 mois en cuve.

Les rouges ne sont ni filtrés, ni collés.

Dégustation :

Issu d'un climat élevé proche des Monthelons, ce Mercurey garde fraîcheur et dynamisme même dans les millésimes les plus chauds.

Pleins de fruits sur sa jeunesse avec une finale juste ferme comme il faut avec une bonne longueur en bouche. Légèrement boisé mais ne prend pas le dessus du côté fruité. Il atteindra son apogée entre 3 et 5 ans.

Accord met/vin :

Au pied du Mont Morin est LE vin qui s'adaptera à merveille avec viandes ET poissons (recette de Cabillaud skrei), fromages ET desserts (soupe de fraises menthe et gingembre).

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