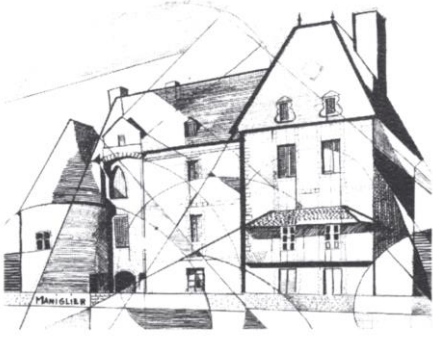




Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique MERCUREY *Clos la Perrière* MONOPOLE



LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire (caillouteux)

Exposition : Est sud-est

Altitude : 260 m

Cépage : Pinot noir

Age de la vigne : 40 à 70 ans

Superficie : 2.39 hectares

Rendement moyen : 42 hl/ha

Production moyenne : 13000 Blles

LE VIN

Elaboration :

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 :

Le nez est marqué par les fruits rouges et noirs. Le cassis et la framboise l'emportent.

La bouche est d'une attaque franche, on y retrouve les fruits du nez accompagnés d'épices tel que le poivre.

les tanins sont élégants et enrobés. La finale est riche et persistante. Garde de 4 à 15 ans

Le Clos la Perrière c'est la rondeur, les fruits mûrs, il est riche en tannins soyeux qui font sa souplesse.

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.chateauduchamilly.com

Email : contact@chateauduchamilly.com