

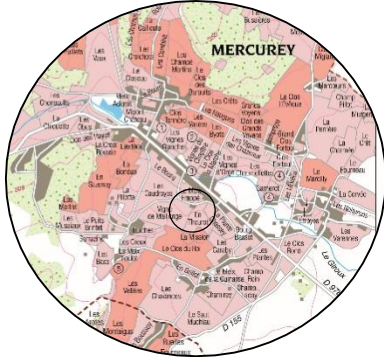


Château de Chamirey

MERCUREY BLANC PREMIER CRU

LA MISSION - Monopole

2018



TERROIR

- Parcelle : Une parcelle La Mission détenue en monopole. Les vignes ont été plantées en 1961 pour les plus vieilles et en 1997 pour les plus jeunes.
- Surface totale : 1,9240 hectares.
- Climat & Sol : Exposition Est sur une terrasse rocheuse et calcaire située juste au dessus du Premier cru « Clos du Roi ».

VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée, pressée entière.

Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en fûts de chêne.

Après fermentation, l'élevage se complète au bout de 14 mois. Il est réalisé à 50% en fûts de chêne de 400 litres et à 50% en fûts de chêne de 228 litres dont 25% de fût neufs puis pendant 3 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe dorée avec de jolis reflets brillants.

NEZ

Le nez est intense et expressif. Le vin développe des notes minérales mais aussi des notes fruitées (litchi, ananas) et florales (bergamote).

BOUCHE

En bouche, le vin présente un équilibre parfait entre acidité et rondeur. Belle persistance aromatique

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver entre 10 et 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey Premier Cru La Mission – Monopole 2018 accompagnera parfaitement un risotto aux ceps, un risotto aux fruits de mer mais également des langoustes



Vosne – Romanée

Domaine Geantet Pansiot



Pays : France

Région : Bourgogne

Sous-Région : Côte de Nuits

Appellation : Vosne-Romanée

Producteur : Geantet-Pansiot

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Type de vin : Sec

Format : Bouteille de 75cl

Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Terroir : Sol pierreux chargé d'oxyde de fer

Âge des vignes : 90 ans en moyenne

Vendanges : Manuelles

Elevage : 14 mois en fûts dont 30% de bois neuf

Situé entre Dijon et Beaune, Vosne-Romanée est le joyau de la côte Bourguignonne. Les vieux pieds de Pinot noirs s'épanouissent sur un sol chargé d'oxyde de fer et fortement pierreux au cœur des collines, bénéficiant ainsi d'un soleil généreux. Certains jours le Mont-Blanc guette au loin ce panorama d'exception. L'élevage se fait sur 14 mois avec une proportion de fûts neufs de 30%.

L'intensité du nez s'exprime sur de profonds arômes de fruits noirs relevés d'épices chaleureuses. L'ampleur de la bouche, qui se dévoile sur l'attaque d'une franche suavité, se traverse en son cœur d'un boisé structurant et de tanins fermes. La finale trouve ces derniers soyeux et caressants dans des longueurs rafraîchissantes.