

## Château de Chamirey - AOC Mercurey - 2005



**Appellation**  
Bourgogne  
**Millésime**  
2005

[Commandez en ligne](#)

Le Domaine du **Château de Chamirey**, est implanté dans les meilleurs terroirs de **Mercurey**. Les 37 hectares du Domaine, dont 15 hectares en Premiers Crus, sont plantés à 10 000 pieds par hectare, selon la tradition Bourguignonne, densité la plus importante de toutes les grandes régions et pratique garante de haute qualité. Les vignes sont exploitées en culture raisonnée avec des apports limités en produits de traitement. L'âge moyen des vignes du domaine est 35 ans.

### **Terroir**

Côte Chalonnaise

### **Cépages**

Chardonnay 100 %

### **Vinification**

Les raisins sont vendangés à la main puis pressés dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs avec bâtonnage des lies une fois par semaine. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

### **Dégustation**

Très jolie robe légèrement dorée avec des reflets verts brillants. Le nez fin et élégant développe des arômes de fruit sec (noisette), de truffe et d'agrumes, le tout dans un registre finement toasté et épicé.

La bouche d'une grande classe, révèle équilibre et harmonie, et vous envoute le palais beaucoup de fraîcheur et de minéralité (pierre à silex).

### **Consommation**

Volailles à la truffe, poisson.

### **Elevage**

En fûts de chêne

### **Mot du caviste**

Température idéale de dégustation : 12-14°C



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/764>