



# Château de Chamilly Mercurey les Marcoeurs 2021

BOURGOGNE | FRANKRIJK

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Château de Chamilly



**SERVEER T°**  
12-14°C



**WIJNBOUW**  
Conventioneel



**DRUIVEN**  
Chardonnay



**GLAS**  
Riedel Chardonnay



**DRINKVENSTER**  
2026

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**

**BODY**

**MINERAAAL**

**COMPLEX**

**FUNKY**



CITRUS

POMELO

KLEISTEEN

HAZELNOOT

WITTE BLOEMEN

KRUIDIG

## FOOD



**FOODPAIRING**

TARBOT GEGRILD

TAJINNES

CURRY

LAM



**KAAS**

CAMEMBERT

KAASPLANK

BRIE

VACHERIN

the **best** grapes  
bottled for you

BESTEL EN  
MEER INFO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De manueel geplukte druiven worden in kleine boxen naar het wijnhuis getransporteerd. Hier ondergaan ze een koude maceratie van 3 à 5 dagen en een temperatuur-gecontroleerde fermentatie van 12 à 19 dagen in betonnen kuipen. De wijn rijpt 12 maanden in eiken vaten van 228 liter, waarvan 18% nieuwe vaten. Hierna rijpt hij nog 6 maanden in inox cuves. De wijn gaat niet-gefilterd op fles.



### WIJNGAARD

De kleine wijngaard van 2,39 hectare ligt in het hart van het dorp op een hoogte van 240 meter. De bodem bestaat uit kleine stenen die voornamelijk uit klei en kalk bestaan. De oriëntatie is oost/zuidoost. De 40 à 70 jaar oude stokken geven een vrij hoog rendement van 42 hl per hectare en dit geeft een productie van ongeveer 13.000 flessen.

### WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE CHAMILLY

Reeds 12 generaties van de familie Desfontaine hebben de wijncultus hoog gehouden: een passie en een deskundigheid die kan teren op een traditie van meer dan 400 jaar, en men laat zich nog steeds leiden door het ideaal van perfectie onder het motto 'Ex Nihilo Nihil': 'niks komt uit het niks'. Hun landgoed is gelegen in Chamilly, een klein dorpje ten noorden van Mercurey. In 1970 nam Louis Desfontaine de leiding van het domein over en in 1981 huwde hij Véronique. Door zijn vroegtijdige dood in 1999 moest zijn vrouw de leiding tijdelijk alleen op zich nemen, maar sinds 2007 krijgt ze daarbij de hulp van haar twee zonen: Xavier en Arnaud. Tegenwoordig functioneert dit drietal als een echt triumviraat. De 13 hectare wijngaarden die Château de Chamilly in 2007 in hun bezit hadden zijn ondertussen tot 30 hectare uitgegroeid. Je vindt er een bijna perfecte verdeling tussen rode en witte rassen waarvan de klassiekers Pinot Noir en Chardonnay het overgrote deel uitmaken. Maar ze bezitten ook een 2 hectare grote wijngaard met Aligoté. Bij Château de Chamilly proberen ze op een zo eenvoudig en natuurlijk mogelijke manier te werken. Hun wijnen moeten ook trouw blijven aan de klimatologische omstandigheden. Château de Chamilly streeft ernaar om unieke wijnen te maken die een weerspiegeling zijn van het jaartal en respect tonen voor hun terroir. Het grootste compliment dat je hen kunt geven is: "Vos vins sont tous bons mais si différents!"

## LOCATIE



**LAND**  
Frankrijk

**REGIO**  
Bourgogne

**APPELLATIE**  
Mercurey



**KLIMAAT**  
Koel met mix van continentale en maritieme invloeden

