



Château de Chamilly Mercurey 1er Cru Les Puillets 2020

COMPLEX | FLUWEEELZACHTE TANNINES
FRUITIGE ZUREN | LICHT ROKERIG

PROFIEL



DOMEIN
Château de Chamilly



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Pinot Noir



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2032

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Wild, tajine en couscous, gegrild everzwijn, lichte gegrilde tonijn, paddenstoel-risotto, lamsvlees met een korstje.



KAAS

Camembert uit Normandië al dan niet met Calvados. Pouligny Saint Pierre (Franse geitengaas van de Berry regio). Brie, Vacherin (zowel uit de Comté regio als de Jura).



AWARDS

La Revue du Vin de France : 92/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en ondergaan hierbij een strenge selectie. Het transport gebeurt in kleine kratten. In de wijnkelder ondergaan de druiven een combinatie van een maceratie en een koude pre-fermentatie gedurende 5 à 7 dagen. Dit wordt gevolgd door de eigenlijke fermentatie in betonnen kuipen die temperatuur-gecontroleerd is. Dit proces neemt 19 dagen in beslag. Hierbij wordt de pigeage techniek toegepast en wordt het sap regelmatig overgepompt. De wijn rijpt gedurende 12 maanden in eiken vaten van 228 liter, waarvan 20% nieuwe vaten. Dit wordt gevolgd door een laatste rijping van 6 maanden in inox cuves. Deze wijn gaat ongefilterd op fles.



WIJNGAARD

De druiven komen van een klein perceel dat slechts 1,25 hectare meet. De bodem van deze 300 meter hoog gelegen wijngaard bestaat uit een fijne structuur van klei en kalksteen. De meer dan 50 jaar oude stokken genieten van een oost/zuidoost ligging en geven een rendement van 42 hl per hectare. De jaarlijkse productie bedraagt een 7.000 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



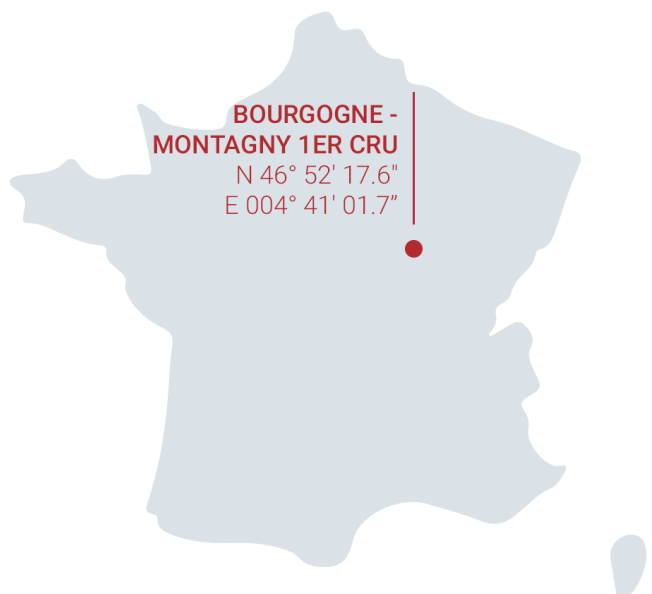
LAND
Frankrijk

REGIO
Bourgogne

APPELLATIE
Mercurey 1er Cru



KLIMAAT
Koel met mix van
continentale en maritieme
invloeden



BOURGOGNE -
MONTAGNY 1ER CRU

N 46° 52' 17.6"
E 004° 41' 01.7"