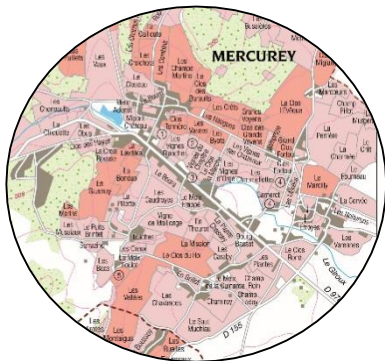




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE

2015



TERROIR

10 petites parcelles villages et 3 parcelles en Premier Cru (En Sazenay ; Champs-Martin ; Clos L'Évêque) composent ce Mercurey Rouge.

Climat & Sol : Les parcelles sont essentiellement argilo-calcaire à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement ou à 100% selon le millésime.

Suite au remplissage de la cuve, une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours à 10°C nous aide à extraire la couleur des peaux. La fermentation naturelle démarre ensuite à 24°C pour monter à 31°C dans sa phase finale. L'extraction des composés phénoliques est faite à l'aide des pigeages dont l'intensité et le nombre varient en fonction de la qualité du raisin et donc du millésime.

La macération post-fermentaire, nous aide à assouplir les tanins.

ELEVAGE

Au décuve, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 12 mois à 80% en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs et 20% en cuve inox.

DEGUSTATION

CEIL

Belle robe pourpre rubis foncée aux reflets violacés.

NEZ

Nez ouvert et séduisant, aux notes de fruits rouges comme la fraise.

BOUCHE

L'attaque est ample.

Le vin est frais, on retrouve des notes de fruits rouges. Les tanins sont fins et délicats.

Un vin gourmand par excellence.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 3 à 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Rouge 2015 s'accompagnera à merveille sur des grillades comme des côtelettes de porc, un boudin blanc, des saucisses grillées au barbecue mais aussi sur de la charcuterie et des fromages de brebis.

