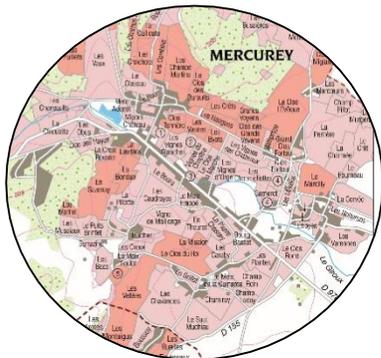




# Château de Chamirey

## 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 décuage, 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.

