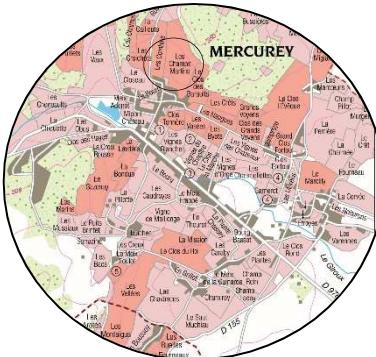




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CHAMPS-MARTIN 2015



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 décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément. Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% fûts de chêne dont 25% en fûts neufs.

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe grenat

NEZ

Le nez est très développé aux arômes floraux et fruité. Note d'églantine, de pâte d'amande fraîche ainsi que d'épices douces.

BOUCHE

En bouche, le Mercurey rouge Premier Cru Champs Martin 2015 est ample et fruité. Ses tanins sont souples et veloutés.

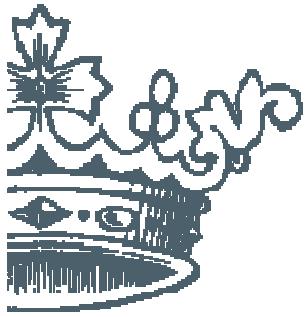
SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 6 et 8 ans.



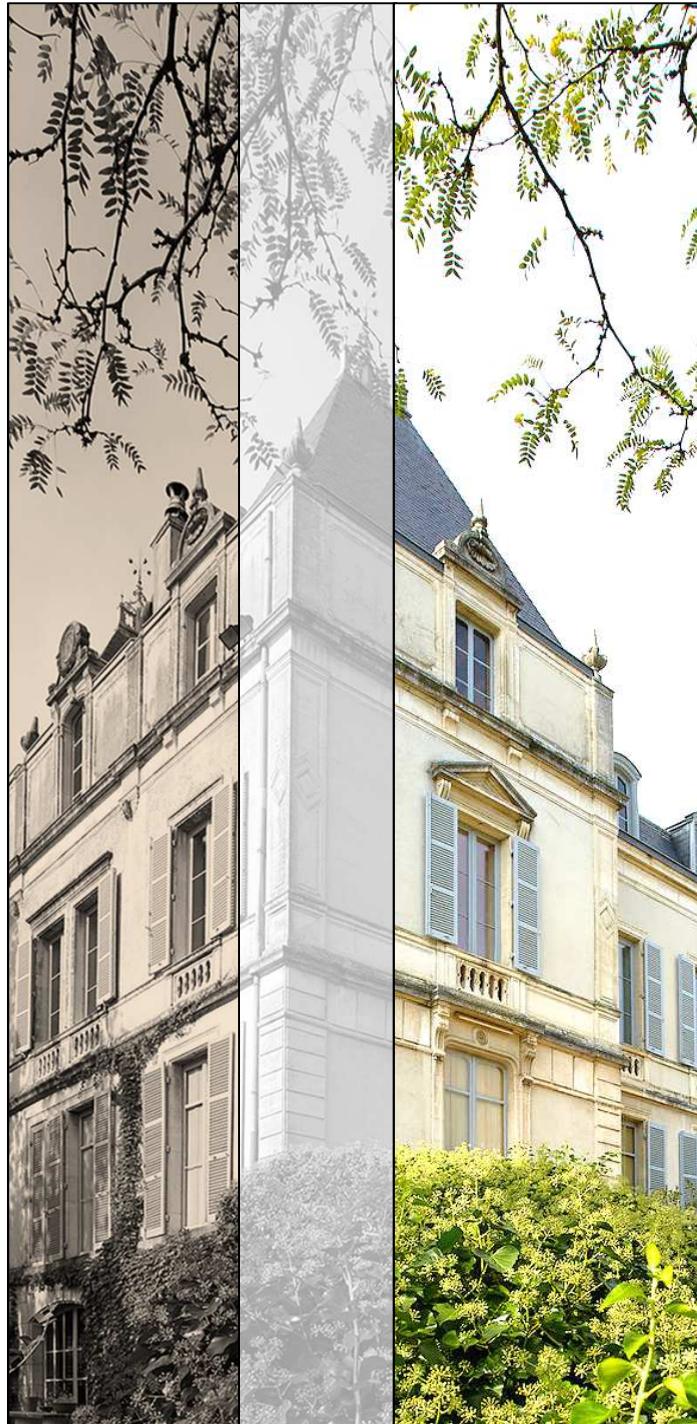
ACCORDS METS-VIN

Les gibiers à plumes comme le faisan ou la perdrix, ainsi que les autres gibiers comme la biche ou le sanglier, le brasato accompagneront divinement notre Mercurey rouge Premier Cru 2015 Champs Martin.



MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CHAMPS MARTIN

2015



89/100

Top 25 producers in Côte Chalonnaise
Burgundy 2015 Special report, January 2017

**Tim
Atkin**
MW



Château de Chamirey