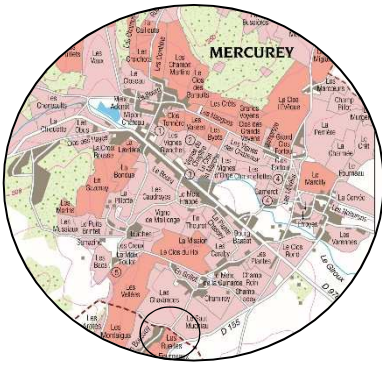




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DES RUELLES - Monopole 2015



### TERROIR

Parcelle : Une parcelle Clos des Ruelles avec une orientation différente pour les vignes plus âgées plantées en 1954, et les autres, plantées dans les années 1980.  
Climat & Sol : La parcelle est exposée Sud/Sud-Est ; le sol est de couleur rouge brique reflétant une forte concentration en oxyde ferrique. Lors de la vinification, une séparation des moûts entre les vignes les plus âgées et les plus jeunes est effectuée.

### 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 15 mois à 100% fûts de chêne dont 25% en fûts neufs.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Belle robe rubis grenat intense.

#### NEZ

Le nez est discret, aux arômes légers de fruits noirs.

Potentiel en devenir.

#### BOUCHE

Vin structuré et pausé, aux tanins fermes et puissants.

Le vin révélera tout son potentiel après 3 à 4 années de garde.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VIN

On le déguste avec des gibiers : lièvre, chevreuil ; sur des fromages à pâte molle : le reblochon et le munster.





MERCUREY ROUGE PREMIER CRU  
**CLOS DES RUELLES - Monopole**  
2015



**91/100**

**Tim  
Atkin** MW

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



*Château de Chamirey*