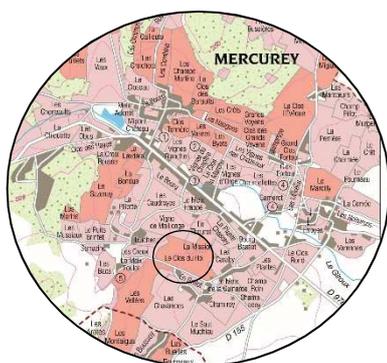




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DU ROI 2015



TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé de 4 parcelles contiguës. Les vignes ont été plantées en 1970 pour les plus âgées, et 2002 pour les plus jeunes.
Surface totale : 3,089 hectares
Climat & Sol : coteau exposé Sud/Sud-Ouest, son relief présente une forme concave avec des extrémités plus calcaires. Le sol est de couleur brun foncé.

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

ŒIL

Très belle robe grenat foncée aux reflets violacés

NEZ

Nez intense et empyreumatique aux notes d'épices douces comme la cannelle et la muscade.
Notes de fruits rouges et d'herbe fraîche.

BOUCHE

Très beau volume en bouche avec des notes de fruits rouges. On retrouve les notes de cannelle et muscade. Les tanins sont très soyeux.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 8 et 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagnera à merveille les viandes cuisinées comme : une côte de bœuf poivrée, un faux-filet, une épaule d'agneau rôtie, un carré de porc ainsi que des fromages comme la Tomme des Bauges.





MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CLOS DU ROI

2015



18/20

Producteur de l'année

« Le Clos du Roi est l'un des fleurons du Château qui couvre aujourd'hui 37 hectares. Robe grenat, vive. Arômes riches et francs de fruits noirs mûrs à point. Le vin est concentré, long en bouche, à la fois charnu, onctueux et droit. Grand vin ! »
Numéro 130 Juillet/Août 2016



90/100

Top 25 producers in Côte Chalonnaise

Burgundy 2015 Special report, January 2017



93/100

« A touch of rose petal clings to fully ripe, expressive cherry fruit. Fresh acidity underlines the ripe but fresh and vivid flavors even more. Concentration and lovely warmth at the core and a peppery crunch of fine, unforced tannin. AK »



Château de Chamirey