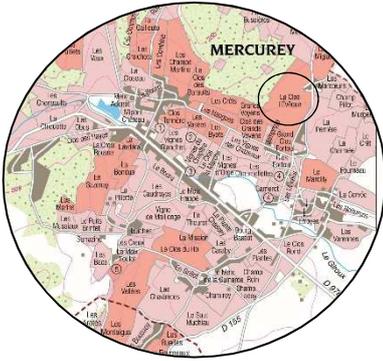




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE 2015



TERROIR

Vignoble : Les parcelles du lieu-dit Clos l'Évêque ont été plantées 1986 dont une partie a été replantée en 2013.

Surface totale : 2,0620 hectares (5,09314 acres)

Climat & Sol : les vignes sont exposées Est/Sud-est et situées sur le plateau du Clos L'Évêque. Le sol est uniforme, léger, très crayeux et composé de petits galets contribuant au drainage de l'eau.

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

Très belle couleur cerise légère.
(Typique du Pinot Noir)

NEZ

Le nez est fin et délicat. Il développe des notes de sous-bois : humus et des notes de fruits rouges frais.

BOUCHE

Beaucoup de finesse et de délicatesse.
On retrouve la gourmandise de fraises et de cerises fraîches. Les tanins sont fins, délicats et soyeux.

SERVICE ET GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-15°C ou à conserver entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Premier Cru 'Clos l'Évêque' 2015 réglera au moment de l'apéritif, mais aussi sur des fromages de chèvre frais comme la rigotte de condrieu ainsi que sur des plats de viande exotique comme un poulet laqué au miel et épices.





MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE

2015



90/100

**Tim
Atkin** MW

Top 25 producers in Côte Chalonnaise

Burgundy 2015 Special report, January 2017



Château de Chamirey