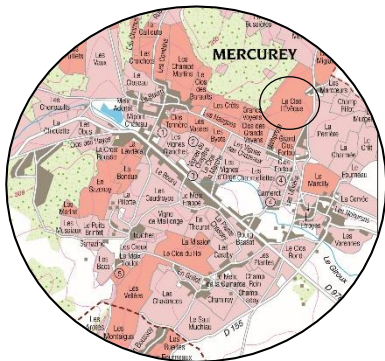




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE

2014



TERROIR

Vignoble : nos parcelles de Clos l'Évêque ont été plantées 1986 et une partie remplacée 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 décuver, jus de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% fûts de chêne dont 30% en fûts neufs.

DEGUSTATION

ŒIL

Très belle couleur rubis, cerise. Brillant aux reflets violet foncé

NEZ

Arômes épicés avec du tabac blanc. Le fruit s'exprime également, prédominance de framboise et petites baies rouges.

BOUCHE

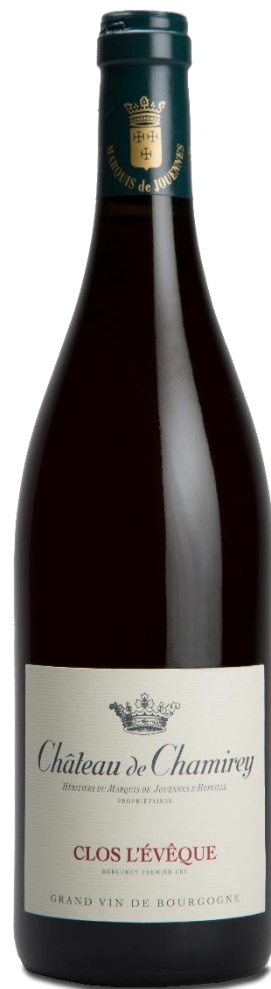
Beaucoup de finesse et de délicatesse. Texture ronde et tanins bien intégrés.

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

Sole meunière, filets de rouget à l'huile d'olive, accras de morue, tartares et viandes grillées régaleront vos papilles avec notre Mercurey Premier Cru 'Clos l'Évêque' 2014.





MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE

2014



15/20

Guide 2017



93/100

Top 25 producers in Côte Chalonnaise
Burgundy 2014. Special report, January 2016

Tim Atkin MW



88/100

« Here too there is just enough VA to merit mentioning though not so much as to materially diminish the appeal of the red berry and spice scents. The middle weight flavors possess both more complexity and refinement while delivering better persistence as well with no acid tang. This is one of those wines that is certainly pretty if not completely technically perfect. »
Issue 64, October 8th, 2016

Allen Meadows' **BURGHOUND.COM**
The ultimate Burgundy reference



92/100

« This Premier Cru vineyard is on a high point in the village. It has produced a rich fruity wine with great structure and dense tannins. Bold red fruits are dominant with the acidity in a supporting role. The wine is rich, full and needing to age. Drink this wine from 2018. »
12/31/2016

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE



Château de Chamirey