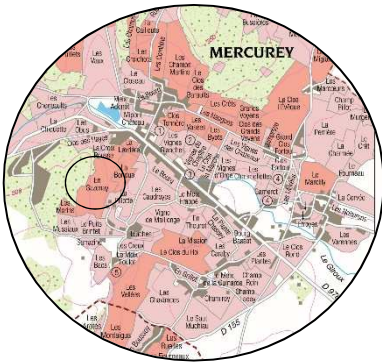




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU EN SAZENAY 2015



### TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

### 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 robe noire grenat violacé, brillante et très profonde.

#### NEZ

Puissant sur les fruits noirs, belle intensité, floral, épicé et poivré.

#### BOUCHE

Gourmande et vive. Fruits et épices douces, notes mentholées. Subtile profondeur lui donnant un caractère savoureux.

### 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

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2015 accompagnera les gibiers marinés comme un civet de biche, un lièvre aux fruits sec, les ris de veau ou encore le pâté en croûte





# MERCUREY ROUGE PREMIER CRU EN SAZENAY

2015



**92/100**

**Tim  
Atkin** MW

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



*Château de Chamirey*