

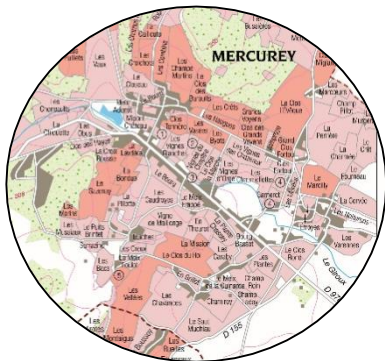


# Château de Chamirey

## MERCUREY

# CLOS DE LA MALADIÈRE

2015



### TERROIR

Notre Mercurey 'Clos de la Maladière' se compose de 3 parcelles plantées entre 1959 et 1979.

Surface totale : 1,36 ha (3,35 acres)

Climat & Sol : Sol argilo-limono-calcaire à prédominance argileuse. Les rangs sont dirigés vers le Sud-Nord. Légère pente vers le Nord/Nord-Est composée de cailloux rendant le sol drainant.

### VINIFICATION

Dans un souci qualitatif; les raisins sont vendangés à la main, en petites caisses, triés manuellement et égrappés partiellement ou en totalité selon le millésime.

Une macération préfermentaire de 4 à 6 jours à 10°C extrait la couleur des peaux.

La fermentation démarre naturellement dans une phase de 24°C à 31°C.

Des pigeages variables en intensité et en nombre extraient les composés phénoliques des pellicules.

Une macération post-fermentaire assouplit les tanins.

### ELEVAGE

Au décuvaage, vin de goutte et vin de presse sont élevés séparément pendant 12 mois en fûts de chêne (100%) traditionnels Bourguignons de 228 litres dont 20% de fûts neufs. Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Belle robe pourpre grenat aux reflets violacés.

#### NEZ

Le nez est complexe, riche et empyreumatique. Il s'ouvre sur des notes de petites baies noires comme la myrtille.

#### BOUCHE

Dense et belle onctuosité du vin au palais.

Le vin est riche avec des notes d'épices magnifiques. Les tanins sont fins et persistent en fin de bouche.

### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 3 et 5 ans.

### ACCORDS METS-VINS

Notre Mercurey 'Clos de la Maladière' 2015 accompagnera parfaitement les côtes de bœuf, les viandes cuisinées au poivre ainsi que les viandes comme le porc, le veau, le canard.

