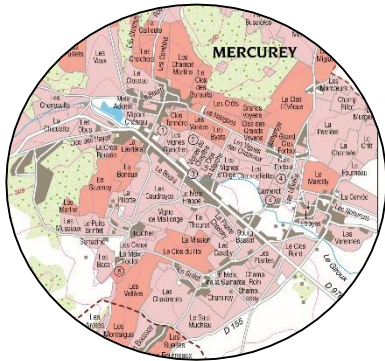




Château de Chamirey

MERCUREY CLOS DE LA MALADIÈRE

2016



TERROIR

Parcelles : 3 parcelles formant 1,36 hectare, plantées entre 1959 et 1979.

Climat & Sol : Le 'clos de la Maladière' se situe sur un terroir argilo-calcaire à prédominance argileux. Il est exposé du Sud au Nord, sur un terrain légèrement pentu en présence de petits galets.

DEGUSTATION

VINIFICATION & ELEVAGE

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 démarre ensuite naturellement à 24°C pour monter à 31°C dans sa phase finale.

La macération post-fermentaire, nous aide à assouplir les tanins.

Au décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% en fûts de chêne dont 25% en fûts neufs.

ŒIL

Très belle robe grenat aux reflets de velours

NEZ

Nez frais et puissant, avec des notes de fruits rouges comme la myrtille et le cassis.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est ample. De superbes arômes de fruits noirs avec des tanins fondus mais puissants.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 'Clos de la Maladière' 2016 accompagnera parfaitement des œufs en meurette ou de la charcuterie, ainsi que des viandes tendres cuisinées en sauce comme du bœuf

