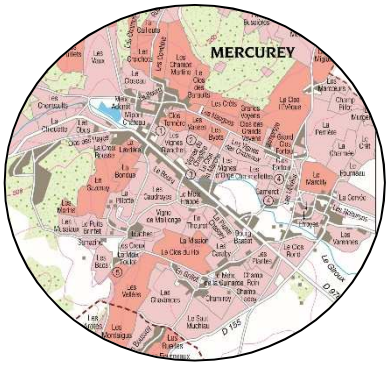
Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE

2016



TERROIR

10 petites parcelles villages et 3 parcelles en Premier Cru (En Sazenay ; Champs-Martin ; Clos L'Évêque) composent ce Mercurey Rouge.
Climat & Sol : Les parcelles sont essentiellement argilo-calcaire à prédominance argileuse.

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 phéloniques 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 décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.
Le vin est élevé pendant 12 mois à 80% en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs et 20% en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL
Belle robe rubis grenat, limpide et brillante.

NEZ
Le nez développe des notes de fruits frais, cerise, fraise, acidulées et des notes de vanille.

BOUCHE
En bouche, le vin est frais fruité avec un bon équilibre et des tanins fins et délicats.
Le millésime 2016 est un vin gourmand, typique du Pinot Noir avec un fruit et un équilibre qui sera apprécié dès sa jeunesse.

SERVICE & GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Rouge 2016 s'accompagnera à merveille sur des grillades comme des côtelettes de porc, un boudin blanc, des saucisses grillées au barbecue mais aussi sur de la charcuterie et des fromages de brebis.

Château de Chamirey
Rue du Château - 71640 Mercurey
Tél : +33 (0)3 85 45 21 61
contact@domaines-devillard.com