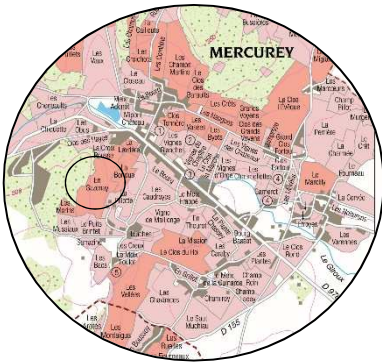




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU EN SAZENAY 2016



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 sombre couleur grenat foncée.,
brillante et très profonde.

NEZ

Le nez est empyreumatique et profond avec des
notes chocolatées et poivrées

BOUCHE

Bouche profonde et riche avec des arômes de fruits
noirs et de chocolat.
Tannins souples et soyeux

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 2016
accompagnera les gibiers marinés comme un civet
de biche, un lièvre aux fruits sec, les ris de veau ou
encore le pâté en croûte

