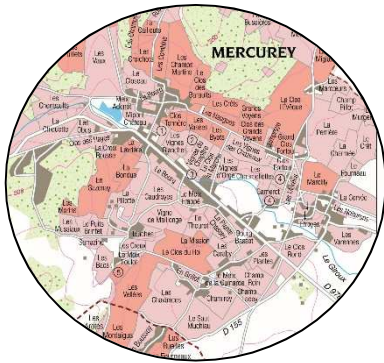




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE

2017



### 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 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 décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément. Le vin est élevé pendant 12 mois à 40% en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs et 60% en cuve inox.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Belle robe rubis cerise, aux reflets violets.

#### NEZ

Le nez est intense, net et développe des notes de fruits acidulés à grains (myrtille, groseille) et des notes épicées (poivre).

#### BOUCHE

En bouche, le vin est intense, ample, net. On retrouve les arômes de fruits.  
Belle persistance

### 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 viandes rouges, des grillages mais également de la charcuterie



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