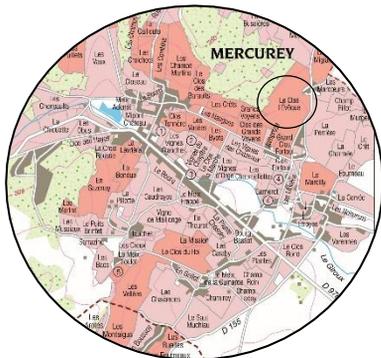




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE

2016



TERROIR

Vignoble : Les parcelles du lieu-dit Clos l'Évêque ont été plantées 1986 dont une partie a été replantée en 2007.

Surface totale : 2,06 hectares (5,09314 acres)

Climat & Sol : les vignes sont exposées Est/Sud-est et situées sur le plateau du Clos L'Évêque. Le sol est uniforme, léger, très crayeux et composé de petits galets contribuant au drainage de l'eau.

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 couleur rubis aux reflets grenat

NEZ

Le nez est fin et délicat avec des arômes de fruits à noyaux frais

BOUCHE

Beaucoup de finesse et de délicatesse.
Les tanins sont gourmands frais et élégants.

SERVICE ET GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-15°C ou à conserver entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Premier Cru 'Clos l'Évêque' 2016 réglera au moment de l'apéritif, mais aussi sur des fromages de chèvre frais comme la rigotte de condrieu ainsi que sur des plats de viande exotique comme un poulet laqué au miel et épices.

