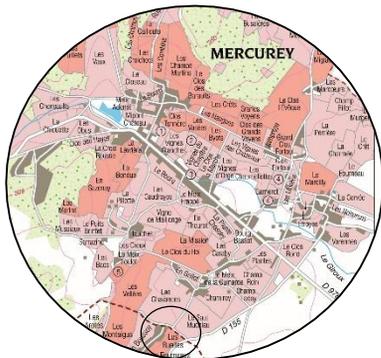




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DES RUELLES - Monopole

2016



TERROIR

Parcelle : Une parcelle Clos des Ruelles avec une orientation différente pour les vignes plus âgées plantées en 1954, et les autres, plantées dans les années 1980.

Climat & Sol : La parcelle est exposée Sud/Sud-Est ; le sol est de couleur rouge brique reflétant une forte concentration en oxyde ferrique. Lors de la vinification, une séparation des moûts entre les vignes les plus âgées et les plus jeunes est effectuée.

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

CEIL

Belle robe rubis grenat aux reflets violacés.

NEZ

Le nez est fin, aux arômes de fruits acidulés comme la myrtille.

Un vin avec un beau potentiel de garde.

BOUCHE

Vin complexe et élégant avec des tannins frais, légers et agréables.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 6 et 8 ans.

ACCORDS METS-VIN

On le déguste avec des gibiers : lièvre, chevreuil ; sur des fromages à pâte molle : le reblochon et le munster, ainsi qu'avec des fromages de chèvre comme le Dôme de Vézelay.

