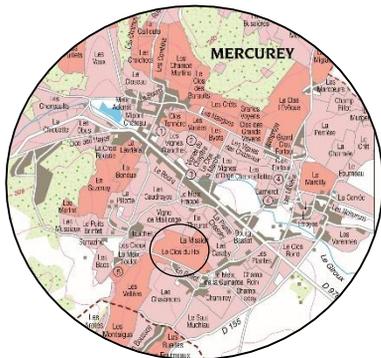




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DU ROI

2016



### TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé d'une parcelle contiguë. Les vignes ont été plantées en 1970 pour les plus âgées, et 2002 pour les plus jeunes.

Surface totale : 3,089 hectares

Climat & Sol : coteau exposé Sud/Sud-Ouest, son relief présente une forme concave avec des extrémités plus calcaires. Le sol est de couleur brun foncé.

### 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

Jolie robe intense aux reflets rubis

#### NEZ

Nez dense aux notes de fruits noirs concentrés  
comme la mûre, la prune ou le cassis,  
Notes de fruits rouges et d'herbe fraîche.

#### BOUCHE

Vin riche et souple avec beaucoup de rondeur, des  
tannins soyeux, long et puissant. Un vin avec un très  
bel équilibre,

### 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

Il accompagnera à merveille les viandes cuisinées  
comme : le bœuf bourguignon, un faux filet, les  
gibiers à plumes, ainsi que les fromages au lait cru  
comme le Livarot ou la Tomme des Bauges.

