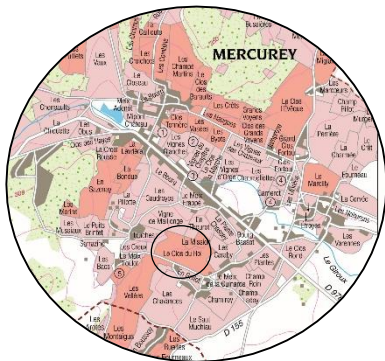




Château de Chamirey

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

ŒIL

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.

