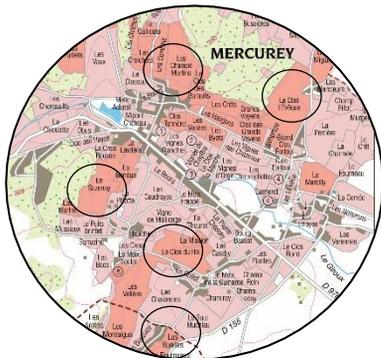




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CUVEE « LES CINQ »

2016



LA CUVEE

A la faveur du grand millésime 2010, Bertrand, Amaury et Aurore Devillard, héritiers du Marquis de Jouennes, ont décidé de créer une grande cuvée dénommée « **Les Cinq** ». Les meilleures pièces (fûts bourguignons de 228 litres) des cinq Premiers Crus en rouge du Domaine du Château de Chamirey sont assemblées pour constituer ce Grand Vin. Ce sont tous des premiers crus de premier niveau du village de Mercurey : Mercurey Premier Cru **Les Ruelles – Monopole** ; Mercurey Premier Cru **En Sazenay** ; Mercurey Premier Cru **Clos du Roi** ; Mercurey Premier Cru **Clos l'Evêque** ; Mercurey Premier Cru **Champs-Martin**.

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 80% de fûts neufs.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe rubis et grenat foncé

NEZ

Nez riche, long et puissant avec des notes de fruits noirs.

BOUCHE

Bouche complexe. Le vin est puissant et riche avec des tanins soyeux..

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C et à conserver entre 8 et 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Les viandes cuisinées comme un gigot d'agneau confit, un rôti de veau, ou un filet de bœuf Wellington magnifieront ce vin de garde.!

