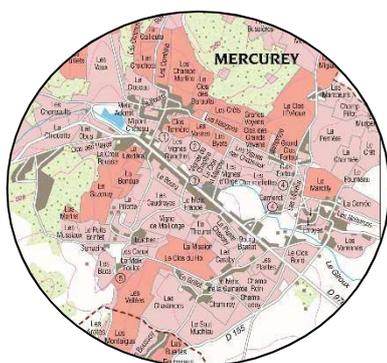




Château de Chamirey

MERCUREY CLOS DE LA MALADIÈRE

2017



TERROIR

Parcelles : 3 parcelles formant 1,36 hectare, plantées entre 1959 et 1979.

Climat & Sol : Le 'clos de la Maladière' se situe sur un terroir argilo-calcaire à prédominance argileuse. Il est exposé du Sud au Nord, sur un terrain légèrement pentu en présence de petits galets.

VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée à 100%

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 démarre ensuite naturellement à 24°C pour monter à 31°C dans sa phase finale.

La macération post-fermentaire, nous aide à assouplir les tanins.

Au décuve, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% en fûts de chêne de 400 litres dont 15% en fûts neufs.

DEGUSTATION

ŒIL

Très belle robe rubis intense aux reflets violacés et brillants

NEZ

Attaque très intense. Le nez est expressif, complexe avec des notes de fruits rouges (griotte, fraise des bois) et des notes florale

BOUCHE

En bouche, le vin est intense avec une belle persistance aromatique. Beau volume en bouche avec une finale vibrante. Le vin est très fruité

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 3 et 5 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 'Clos de la Maladière' 2017 accompagnera parfaitement des viandes en sauce telles le bœuf bourguignon



Château de Chamirey

Rue du Château - 71640 Mercurey

Tél : +33 (0)3 85 44 53 20

contact@domaines-devillard.com

www.chamirey.com