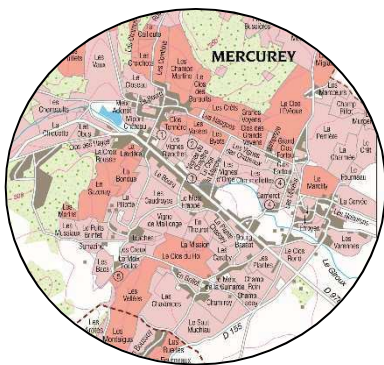




# Château de Chamirey

## 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