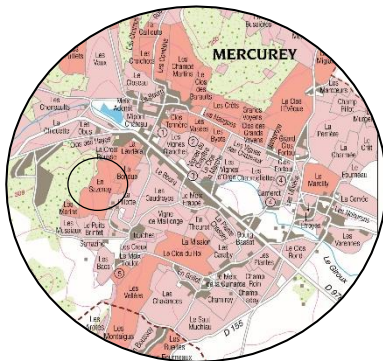




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU EN SAZENAY

2017



### TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

### VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. La récolte a été triée manuellement et a fait l'objet l'objet d'une vinification à 30% de vendange entière.

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

Belle robe rouge rubis éclatante et brillante.

#### NEZ

Le nez est intense et complexe. Il développe des arômes de griotte, de cerise noire et de fruit noir (myrtille des bois), avec quelques notes poivrées et vanillées.

#### BOUCHE

Bouche bien structurée avec un bel équilibre.

Les tanins sont fondus et soyeux.

La finale est assez longue, fruitée et acidulée,

### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver environ 10 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2017 accompagnera parfaitement les viandes braisées et le goulash

