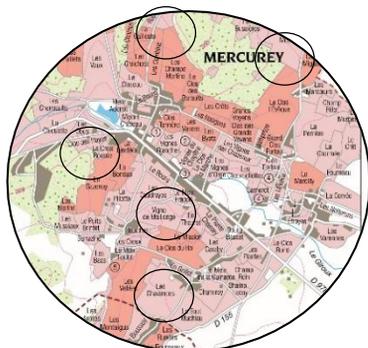




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CUVEE « LES CINQ »

2017



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 (10% de vendange entière sur l'assemblage final)

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 à 100% en fûts de chêne de 228 litres dont 70% de fûts neufs.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe pourpre très intense,

NEZ

Nez très complexe et riche avec des notes d'épices (poivre noir), de réglisse et des arômes fruités (cerise, griotte)

BOUCHE

La bouche est structurée et riche. Les tanins sont présents et bien fondus. Belle persistance et bon équilibre.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C et à conserver entre 10 ans à 20 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 1^{er} Cru Les Cinq 2017 accompagnera parfaitement une viande en sauce, un gibier à poil, un magret aux épices, un tajine aux pruneaux ou même un gâteau au chocolat

