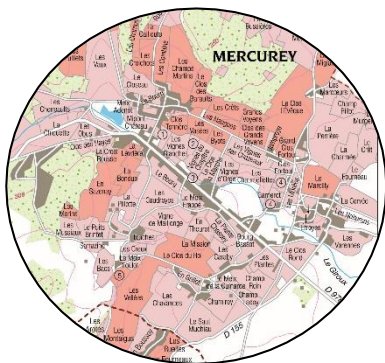




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE

2018



TERROIR

10 petites parcelles villages et 3 parcelles en Premier Cru (En Sazenay ; Champs-Martin ; Clos L'Évêque) composent ce Mercurey Rouge.

Climat & Sol : Les parcelles sont essentiellement argilo-calcaire à prédominance argileuse.

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 12 mois à 40% en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs et 60% en cuve inox.

DEGUSTATION

CEIL

Belle robe pourpre.

NEZ

Le nez développe des notes de fruits rouges à grains tels que la groseille et la fraise des bois.

BOUCHE

Bel équilibre entre acidité et rondeur.

On retrouve des arômes fruités.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 5 et 8 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Rouge 2018 accompagnera à merveille des tartares, des viandes rouges ou de la charcuterie.

