

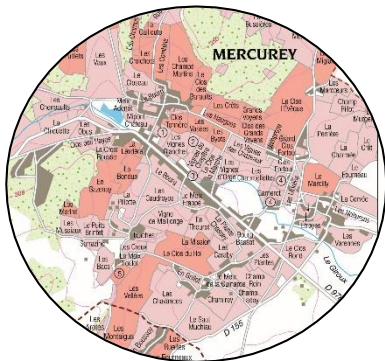


Château de Chamirey

MERCUREY

« CLOS DE LA MALADIÈRE »

2018



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.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe pourpre aux reflets violets.

NEZ

Le nez développe des notes de fruits rouges (griotte) avec une pointe épicée (laurier) et légèrement fumée.

BOUCHE

En bouche, le vin a une structure ample et veloutée.
Sa finale est fruitée et saline.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.
Il peut se conserver entre 8 à 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 'Clos de la Maladière' 2018 accompagnera parfaitement un filet mignon aux herbes et des côtes d'agneau.



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 décuvage, 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 20 % en fûts neufs.