

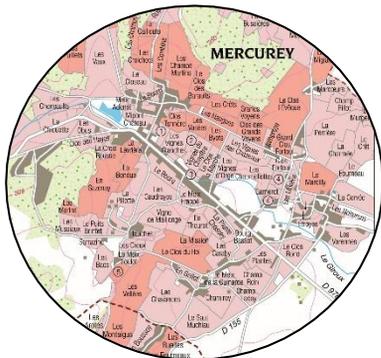


# Château de Chamirey

## 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.