

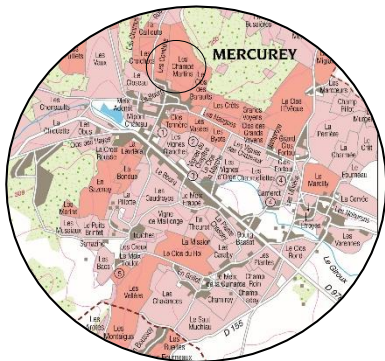


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CHAMPS-MARTIN

2017



TERROIR

Parcelle : Parcelle en Champs-Martin de 0,49 hectares. Les vignes de la parcelle ont été plantées en 2002.

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Sud sur un terrain légèrement en pente. Le sol, principalement argileux est très calcaire. Une veine calcaire prend place au milieu de la parcelle.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement (60%).

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

CEIL

Belle robe rubis aux reflets violet

NEZ

Le nez est très fin, floral (pivoine) et une légère note épicée.

BOUCHE

En bouche, le vin est croquant et soyeux. Il a une texture enveloppante.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey rouge Premier Cru Champs Martin 201 se mariera parfaitement avec un risotto aux ceps.

