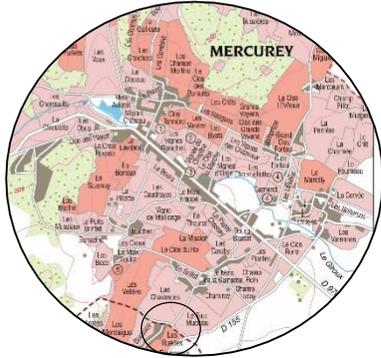




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DES RUELLES - Monopole 2018



TERROIR

Parcelle : Une parcelle Clos des Ruelles avec une orientation différente pour les vignes plus âgées plantées en 1954, et les autres, plantées dans les années 1980.
Climat & Sol : La parcelle est exposée Sud/Sud-Est ; le sol est de couleur rouge brique reflétant une forte concentration en oxyde ferrique. Lors de la vinification, une séparation des moûts entre les vignes les plus âgées et les plus jeunes est effectuée.

VINIFICATION

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 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 14 mois à 100% fûts de chêne de 228 l dont 25% en fûts neufs puis pendant 3 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe rubis intense aux reflets violet.

NEZ

Le nez est complexe avec des notes de réglisse, de fruits noirs (fraise des bois) et des notes poivrées.

BOUCHE

En bouche, le vin présente une belle structure avec des tanins fondus et une belle persistance aromatique.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.
Potential de garde : 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1^{er} cru Clos des Ruelles 2018 accompagnera parfaitement une viande en sauce telle qu'un bœuf bourguignon.

