

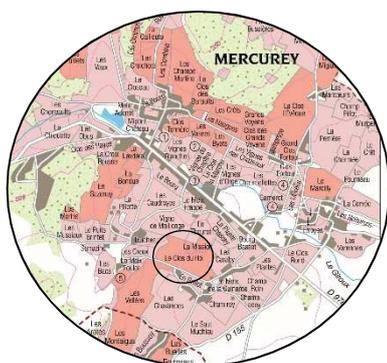


*Château de Chamirey*

**MERCUREY ROUGE PREMIER CRU**

**CLOS DU ROI**

2017



### TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé de 4 parcelles contiguës. Les vignes ont été plantées en 1970 pour les plus âgées, et 2002 pour les plus jeunes.  
Surface totale : 3,089 hectares  
Climat & Sol : coteau exposé Sud/Sud-Ouest, son relief présente une forme concave avec des extrémités plus calcaires. Le sol est de couleur brun foncé.

### 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 décuvage, 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 20% en fûts neufs.

### DEGUSTATION

#### CEIL

Jolie robe rubis

#### NEZ

Le nez est ouvert et fin. Il développe de belles notes de fruits rouges et noirs (cassis), et des notes poivrées, épicées.

#### BOUCHE

Vin riche et souple avec des tanins soyeux.

### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver 8 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos du Roi 2007 accompagnera parfaitement un plateau de charcuterie ou une tête de veau.



Château de Chamirey  
Rue du Château 71640 Mercurey  
Tél : 03 85 45 21 61  
contact@domaines-devillard.com