

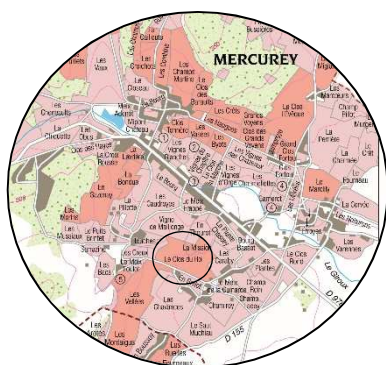


Château de Chamirey

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 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 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^{er} 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