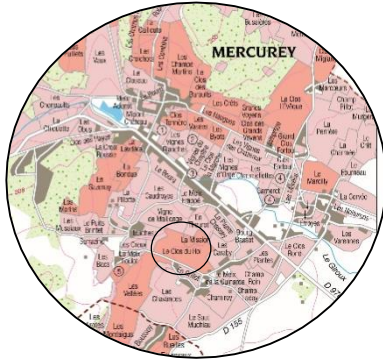




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DU ROI

2018



### 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

#### ŒIL

Belle robe rubis profond

#### NEZ

Le premier nez présente un joli fruité : cassis, mûres, puis développe des notes florales et épicées (poivre)

#### BOUCHE

En bouche, les tanins sont complètement fondus, en équilibre parfait avec l'acidité et la rondeur.

Grande finesse en bouche avec une finale légèrement réglissée. Energie et complexité.

### SERVICE & GARDE

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

### ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos du Roi 2018 accompagnera parfaitement un pot-au-feu, un filet mignon accompagné de champignons mais également un gâteau de chocolat.

