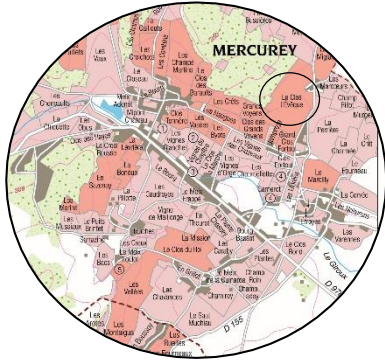




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS L'ÉVÊQUE

2017



TERROIR

Vignoble : Les parcelles du lieu-dit Clos l'Évêque ont été plantées 1986 dont une partie a été replantée en 2007.

Surface totale : 2,06 hectares (5,09314 acres)

Climat & Sol : les vignes sont exposées Est/Sud-est et situées sur le plateau du Clos L'Évêque. Le sol est uniforme, léger, très crayeux et composé de petits galets contribuant au drainage de l'eau.

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

Très belle robe rubis aux reflets violet.

NEZ

Le nez est floral et épicé (poivre blanc). Il développe des notes de fruits rouges (griotte).

BOUCHE

La bouche est nette, la trame droite avec une belle finale fraîche

SERVICE ET GARDE

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

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Premier Cru 'Clos l'Évêque' 2017 accompagnera parfaitement des plats tels qu'un tajine aux pruneaux.

