

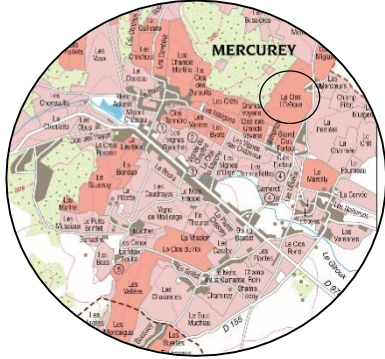


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CLOS L'ÉVÊQUE

2018



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 décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 14 mois à 100% fûts de chêne dont 30% en fûts neufs puis pendant 3 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Très belle robe rubis intense aux reflets violet.

NEZ

Le nez est intense et élégant avec de jolies notes fruitées (cassis, fruits acidulés)

BOUCHE

En bouche, le vin est ample, riche avec une belle structure tanique et une finale acidulée.

SERVICE ET GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C.
Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Premier Cru 'Clos l'Évêque' 2018 accompagnera parfaitement des gibiers.

