

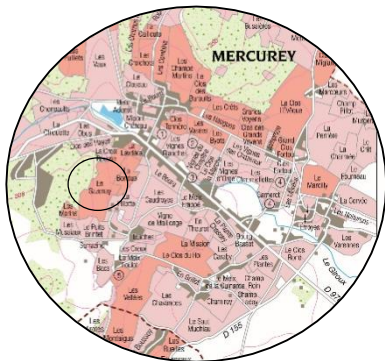


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

EN SAZENAY

2018



TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. La récolte a été triée manuellement et a fait l'objet d'une vinification à 35% de vendange entière.

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 14 mois à 100% fûts de chêne de 400 litres dont 20% en fûts neufs.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe rubis intense aux reflets violacés.

NEZ

Le nez est intense et complexe. Le vin développe des notes de fruits noirs (myrtille, mûre), des notes fumées et d'épices (poivre).

BOUCHE

En bouche, le vin est riche, ample, avec une bonne structure tannique. On retrouve des notes d'épices (poivre, réglisse).

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2018 accompagnera parfaitement un gigot d'agneau de 6 heures.

