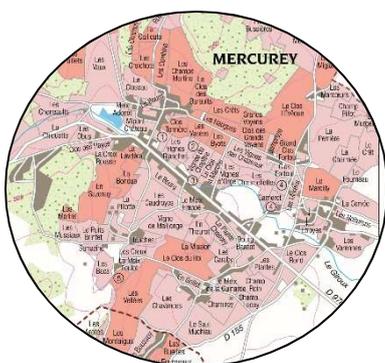




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE

2020



### TERROIR

10 petites parcelles villages et 6% de Mercurey Premier Cru composent ce Mercurey Rouge.

Climat & Sol : Les parcelles sont essentiellement argilo-calcaire à prédominance argileuse.

### VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée. A la suite du remplissage de la cuve, une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours à 10°C permet d'optimiser le potentiel aromatique des baies.

La fermentation alcoolique démarre naturellement à basse température pour finir à 30°C dans sa phase finale. L'extraction des composés phénoliques est faite à l'aide de remontages ou de pigeages dont l'intensité varient en fonction du potentiel de chaque parcelle.

### ELEVAGE

Le vin est élevé pendant environ 9 mois à 60% en fûts de chêne et 40% en cuve inox. Puis, après assemblage, le vin reste en cuve pendant 7 mois

### DEGUSTATION

#### CEIL

Couleur d'un rouge profond et intense, reflets rubis, aspect velouté.

#### NEZ

1<sup>er</sup> nez de fruits mûres et de cerises à l'alcool, puis, la fraîcheur domine, soutenue par des notes de cassis et d'épices.

#### BOUCHE

En bouche, l'attaque est ample, puis l'ensemble se révèle ciselé sur une structure tanique intégrée et fondue. Finale fraîche et salivante

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C ou à conserver entre 5 et 10 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Vin fruité de structure tanique sérieuse permettant d'innombrables accords de l'apéritif aux desserts chocolatés, en passant par des plats goûteux de légumes ou de viandes.

