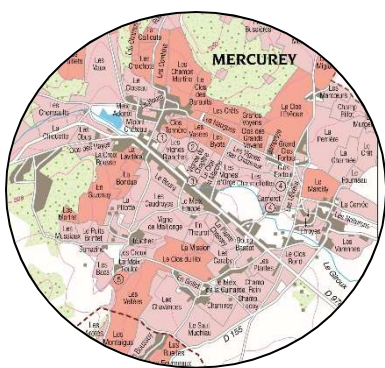




Château de Chamirey

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^{er} 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.

