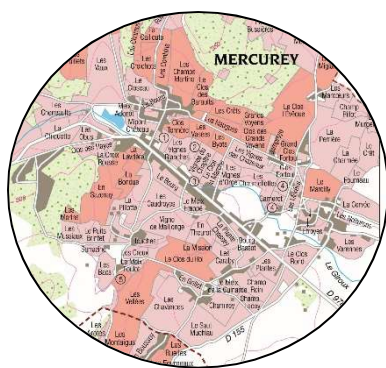




Château de Chamirey

MERCUREY « CLOS DE LA MALADIÈRE »

2020



TERROIR

Parcelles : 3 parcelles formant 1,36 hectare, plantées entre 1959 et 1979.

Climat & Sol : Le 'clos de la Maladière' se situe sur un terroir argilo-calcaire à prédominance argileuse. Il est exposé du Sud au Nord, sur un terrain légèrement pentu en présence de petits galets.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et totalement égrappée. A la suite du remplissage de la cuve, s'en suit une macération pré fermentaire à froid de 4 à 5 jours, puis départ en fermentation alcoolique par la flore indigène, grâce à la maîtrise des températures. Le travail d'extraction pendant la cuvaison est fonction de la matière première et raisonné au quotidien en fonction de l'avancement de la fermentation alcoolique et du niveau d'extraction des polyphénols.

Le vin est élevé pendant 12 mois à 100% en fûts de chêne de 400 litres, dont 20% de fûts neufs, puis pendant 7 mois en cuve.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe rubis profonde et intense.

NEZ

Le nez est marqué par la minéralité, puis s'expriment des notes de petits fruits noirs, tel que le cassis.

BOUCHE

En bouche, la structure tanique est sérieuse et enrobée. Finale très minérale et d'une grande fraîcheur.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.

Il peut se conserver 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 'Clos de la Maladière' 2020 accompagnera parfaitement une fondue bourguignonne ou un gâteau de chocolat.



Château de Chamirey

Rue du Château - 71640 Mercurey

Tél : +33 (0)3 85 44 53 20

contact@domaines-devillard.com

www.chamirey.com