

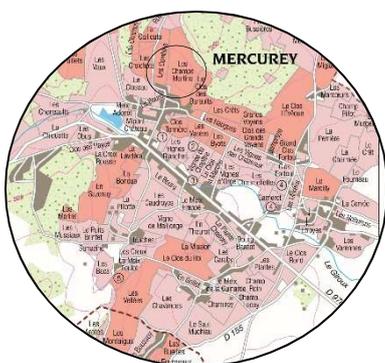


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CHAMPS-MARTIN

2020



TERROIR

Parcelle : Parcelle en Champs-Martin de 0,49 hectares. Les vignes de la parcelle ont été plantées en 2002.

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Sud sur un terrain légèrement en pente. Le sol, principalement argileux est très calcaire. Une veine calcaire prend place au milieu de la parcelle.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement (60%).

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 à 100% en fûts de chêne de 228 litres, dont 15% de fûts neufs pendant 13 mois puis trois mois en cuve.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe d'un rouge vif et profond.

NEZ

Nez expressif de fruits rouges acidulés tels que la groseille et la griotte avec une petite pointe d'épices douces.

BOUCHE

en bouche, les tanins sont soyeux, la texture est croquante, délicate, et la finale d'une grande fraîcheur.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver 15 à 20 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey rouge Premier Cru Champs Martin 2020 se mariera parfaitement avec un rosbeef

