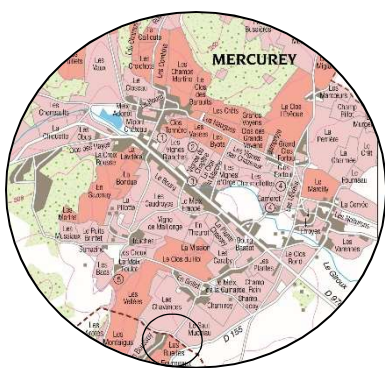




*Château de Chamirey*

# MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DES RUELLES - Monopole 2020



## TERROIR

Parcelle : Une parcelle Clos des Ruelles avec une orientation différente pour les vignes plus âgées plantées en 1954, et les autres, plantées dans les années 1980.  
Climat & Sol : La parcelle est exposée Sud/Sud-Est ; le sol est de couleur rouge brique reflétant une forte concentration en oxyde ferrique. Lors de la vinification, une séparation des moûts entre les vignes les plus âgées et les plus jeunes est effectuée.

## VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée à 100%.

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 pendant 17 mois à 100% fûts de chêne de 228 l dont 33% en fûts neufs puis pendant 3 mois en cuve inox.

## DEGUSTATION

### CEIL

Robe rubis, profonde et veloutée.

### NEZ

Nez très expressif de fruits rouges, telle la cerise, sur des notes épicées de poivre et de vanille.

### BOUCHE

En bouche, c'est une explosion de saveurs, sur une structure tanique toute en élégance. Finale longue et saline.

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.  
Potentiel de garde : 15 à 20 ans.

## ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos des Ruelles 2020 accompagnera parfaitement une joue de bœuf confite et ses petites carottes, un risotto aux cépes ou des aubergines et abricots confits.



Château de Chamirey  
Rue du Château - 71640 Mercurey  
Tél : 03 85 44 53 20  
contact@domaines-devillard.com  
www.chamirey.com