

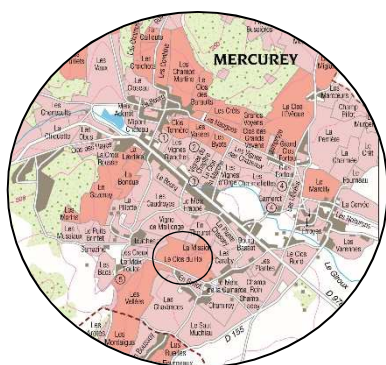


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CLOS DU ROI

2020



TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé de 4 parcelles contiguës. Les vignes ont été plantées en 1970 pour les plus âgées, et 2002 pour les plus jeunes.
Surface totale : 3,089 hectares
Climat & Sol : coteau exposé Sud/Sud-Ouest, son relief présente une forme concave avec des extrémités plus calcaires. Le sol est de couleur brun foncé.

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

L'élevage se déroule à 100% sous bois dont 30% de fûts neufs pendant 16 mois, puis assemblage en cuve pendant 2 mois avant mise.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un rouge profond et velouté.

NEZ

Nez intense avec des notes de petits fruits rouges mûres (framboise, myrtille) sur un boisé complètement intégré.

BOUCHE

Grande puissance en bouche contre balancée par la fraîcheur. La finale est longue et saline.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C
Potentiel de garde: 10 à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1^{er} cru Clos du Roi 2020 conviendra parfaitement à une côte de bœuf grillée ou même un poisson en papillote, le tout accompagné de légumes. Il peut également être dégusté avec une tomme de Savoie.

