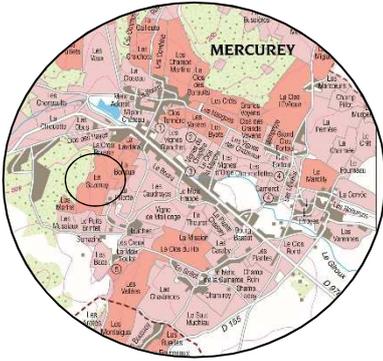




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU EN SAZENAY 2020



TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. La récolte a été triée manuellement et a fait l'objet d'une vinification à 35% de vendange entière.

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

Le vin est élevé pendant 17 mois à 100% fûts de chêne dont 20% en fûts neufs puis 3 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un rouge profond et velouté.

NEZ

Nez expressif de fruits mûres. Il développe également quelques notes de cerises à l'eau de vie et une pointe florale de violettes.

BOUCHE

La bouche d'une grande ampleur est croquante et d'une fraîcheur salvatrice jusqu'en finale.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C.

Potentiel de garde : 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2020 accompagnera parfaitement un carpaccio de thon rouge.

