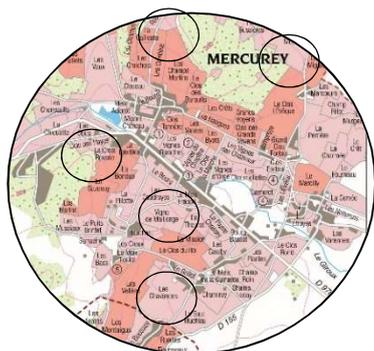




## Château de Chamirey

# MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CUVEE « LES CINQ »

2020



A la faveur du grand millésime 2010, Bertrand, Amaury et Aurore Devillard, héritiers du Marquis de Jouennes, ont décidé de créer une grande cuvée dénommée « **Les Cinq** ». Les meilleures pièces (fûts bourguignons de 228 litres) des cinq Premiers Crus en rouge du Domaine du Château de Chamirey sont assemblées pour constituer ce Grand Vin. Ce sont tous des premiers crus de premier niveau du village de Mercurey : Mercurey Premier Cru **Les Ruelles – Monopole** ; Mercurey Premier Cru **En Sazenay** ; Mercurey Premier Cru **Clos du Roi** ; Mercurey Premier Cru **Clos l'Evêque** ; Mercurey Premier Cru **Champs-Martin**.

### VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement (10% de vendange entière sur l'assemblage final)

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 16 mois à 100% en fûts de chêne de 228 litres dont 60% de fûts neufs puis pendant 2 mois en cuve inox.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Robe rouge, profonde, brillante et satinée.

#### NEZ

Nez expressif d'une grande finesse constitué de fruits rouges et de notes florales.

#### BOUCHE

En bouche, ce vin est droit, d'une structure tanique très sérieuse et harmonieuse.

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C et à conserver entre 15 ans à 20 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Les Cinq 2020 accompagnera parfaitement des viandes rouges juste braisées, un paleron de bœuf Charolais accompagné de champignons et lard grillé



Château de Chamirey  
Rue du Château - 71640 Mercurey  
Tél : +33 (0)3 85 45 21 61  
contact@domaines-devillard.com