



Château de Chamirey

CUVEE HORS LIGNE - millésime 2020

Pourquoi une Cuvée Hors Ligne ?

En 1855, le Docteur Laval, Professeur d'Histoire naturelle médicale à Dijon dans sa magistrale « Histoire et statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or », reprend la classification des Vins de Bourgogne en vigueur depuis des siècles.

Les plus grands vins sont dénommés Tête de cuvée ou Cru Hors Ligne.

Puis viennent les Premières Cuvées, Deuxièmes Cuvées et Troisièmes Cuvées.

Cette cuvée nous a paru mériter son classement en Hors Ligne.

Terroir

Ce vin est issu de la parcelle Les Chavances (1,15 Hectare), à Mercurey, plantée en 1988 et située en bas d'un amphithéâtre, déterminant ainsi un microclimat favorable.

Son sol argilo-calcaire est riche en fer et limons.

Vinification et élevage - Millésime 2020

Nous avons sélectionné les meilleurs raisins de la parcelle pour en produire 879 magnums, tous numérotés.

Un soin particulier a été apporté à la 1ère phase de vinification, faite privilégiant remontages et petites extractions puis quelques pigeages manuels.

L'élevage 100% sous bois dont 30% de fûts neufs durant 17 mois, suivis d'un affinage de 2 mois en cuve apporte au vin un boisé très délicat.

Dégustation

Robe de couleur très intense et profonde.

Nez de fruits rouges matures avec des notes poivrées

La bouche est ample et riche, terminant tout en fraîcheur sur des notes mentholées.

Le vin est un savant équilibre entre puissance et élégance.

Accords mets-vins

Tartare de boeuf

Garde

Prêt à déguster mais peut se garder 15 à 20 ans.

