

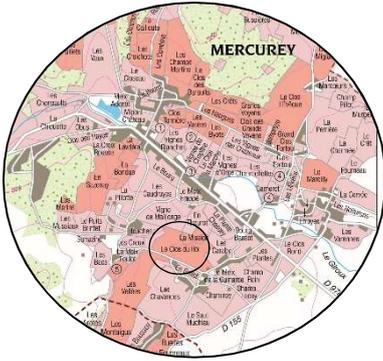


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CLOS DU ROI

2021



TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé de 4 parcelles contigües. 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 25% de fûts neufs pendant 10 mois, puis passage en cuve pendant 4 mois avant mise.

DEGUSTATION

CEIL

Robe rouge grenat, brillante.

NEZ

Nez offrant des arômes de fruits rouges frais tels que la cerise, la griotte, soutenus par des notes épicées de clou de girofle et de poivre.

BOUCHE

La bouche est fruitée et ample. La texture soyeuse s'allonge délicatement sur une finale fraîche 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 2021 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.

