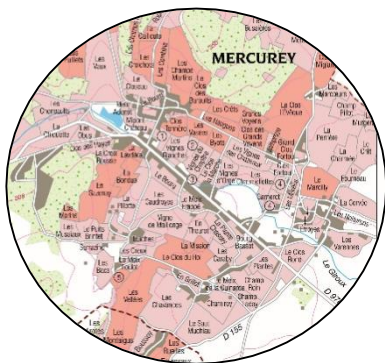




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE

2022



TERROIR

10 petites parcelles villages et 6% de Mercurey Premier Cru composent ce Mercurey Rouge.

Climat & Sol : Les parcelles sont essentiellement argilo-calcaire à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée. A la suite du remplissage de la cuve, une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours à 10°C permet d'optimiser le potentiel aromatique des baies.

La fermentation alcoolique démarre naturellement à basse température pour finir à 30°C dans sa phase finale. L'extraction des composés phénoliques est faite à l'aide de remontages ou de pigeages dont l'intensité varient en fonction du potentiel de chaque parcelle.

ELEVAGE

Le vin est élevé pendant 7 mois à 65 % en fûts de chêne (dont 10% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve inox. Les fermentations sont réalisées à partir de flores indigènes.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe brillante, rouge aux reflets violets.

NEZ

Après aération, ce Mercurey dévoile des arômes de fruits rouges frais, relevés de notes florales, comme la violette.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche et ciselée. La dégustation se poursuit sur un bel équilibre entre acidité et rondeur. Les tanins sont fins, laissant place à une finale élégante et fraîche.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C ou à conserver jusqu'à 10 ans

ACCORDS METS-VIN

Vin permettant d'innombrables accords, de l'apéritif aux desserts chocolatés, en passant par des plats goûteux de légumes ou de viandes.



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

