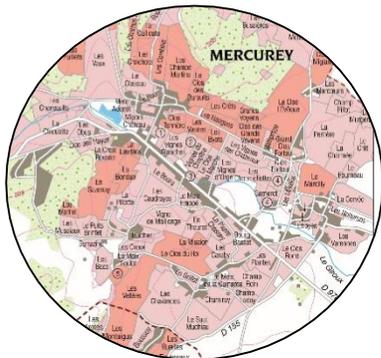




# Château de Chamirey

## 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.

