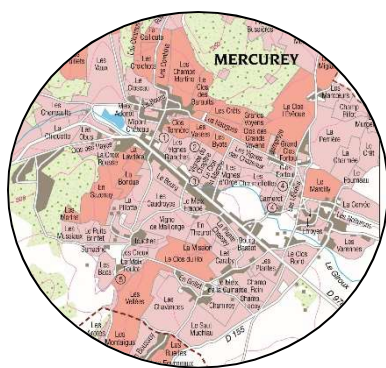




# Château de Chamirey

## MERCUREY « CLOS DE LA MALADIÈRE »

2021



### TERROIR

Parcelles : 3 parcelles formant 1,36 hectare, plantées entre 1959 et 1979.

Climat & Sol : Le 'clos de la 'Maladière' se situe sur un terroir argilo-calcaire à prédominance argileuse. Il est exposé du Sud au Nord, sur un terrain légèrement pentu en présence de petits galets.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et totalement égrappée. A la suite du remplissage de la cuve, s'en suit une macération pré fermentaire à froid de 4 à 5 jours, puis départ en fermentation alcoolique par la flore indigène, grâce à la maîtrise des températures. Le travail d'extraction pendant la cuvaison est fonction de la matière première et raisonné au quotidien en fonction de l'avancement de la fermentation alcoolique et du niveau d'extraction des polyphénols.

Le vin est élevé pendant 10 mois à 100% en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs, puis pendant 3 mois en cuve.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Robe rouge grenat brillante.

#### NEZ

Le nez est typique du terroir avec des notes de sous-bois et de champignon.

#### BOUCHE

En bouche, les tanins classieux donnent une texture d'une grande finesse qui se prolonge vers une finale saline.

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.

Il peut se conserver 7 à 10 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 'Clos de la Maladière' 2021 accompagnera parfaitement une fondue bourguignonne ou un gâteau au chocolat.



Château de Chamirey

Rue du Château - 71640 Mercurey

Tél : +33 (0)3 85 44 53 20

contact@domaines-devillard.com

www.chamirey.com