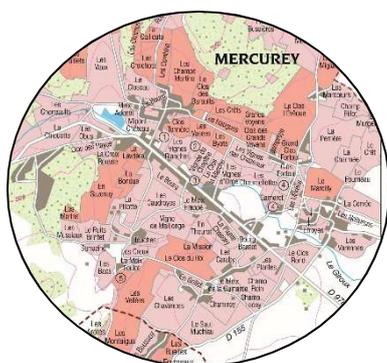




Château de Chamirey

MERCUREY « CLOS DE LA MALADIÈRE »

2022



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 12 mois à 100% en fûts de chêne, dont 10% de fûts neufs, puis pendant 2 mois en cuve.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe brillante rouge aux reflets violets

NEZ

Le nez, délicatement fruité, est composé de petites baies de cassis et de myrtilles auxquelles s'entremêlent des notes épicées de poivre et de muscade. Les nez révèle ensuite des senteurs plus terriennes typiques du terroir.

BOUCHE

L'attaque en bouche est franche puis des notes fruitées se déploient sur une structure tanique complètement intégrée et délicate. La finale est acidulée et d'une grande finesse.

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' 2022 accompagnera parfaitement une fondue bourguignonne ou un gâteau au chocolat.

