



Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CHAMPS-MARTIN

2022



TERROIR

Parcelle : Parcelle en Champs-Martin de 0,49 hectares. Les vignes de la parcelle ont été plantées en 2002.

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Sud sur un terrain légèrement en pente. Le sol, principalement argileux est très calcaire. Une veine calcaire prend place au milieu de la parcelle.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement (60%).

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

Au décuve, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs pendant 11 mois puis deux mois en cuve.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un rouge éclatant et brillant.

NEZ

Le premier nez est sérieux et droit puis s'ouvre doucement sur des arômes de bourgeons de cassis, de fleurs blanches délicates: lilas, muguet.

BOUCHE

La bouche est de texture soyeuse et élégante grâce à un équilibre acidité-rondeur optimal. La finale est persistante sur des arômes de petits fruits rouges acidulés.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver 15 à 20 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey rouge Premier Cru Champs Martin 2022 se mariera parfaitement avec une entrecôte ou une côte de bœuf.

