

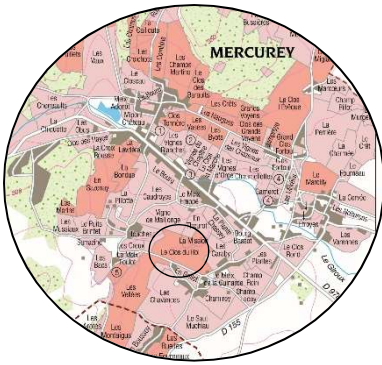


# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

### CLOS DU ROI

2022



#### TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé de 4 parcelles contigües. Les vignes ont été plantées en 1970 pour les plus âgées, et 2002 pour les plus jeunes.

Surface totale : 3,089 hectares

Climat & Sol : coteau exposé Sud/Sud-Ouest, son relief présente une forme concave avec des extrémités plus calcaires. Le sol est de couleur brun foncé.

#### VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée à 100%.

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

L'élevage se déroule à 100% sous bois dont 24% de bois neuf pendant 11 mois, puis 100% en cuve pendant 3 mois avant mise.

#### DEGUSTATION

##### CEIL

Robe rouge rubis, d'aspect velouté et brillant.

##### NEZ

Le nez offre un bouquet intense de fruits rouges (cerises, griottes) et d'épices plutôt mentholées.

##### BOUCHE

En bouche, la structure est sérieuse et délicate laissant place à toute l'expression du terroir.

Ce vin présente une belle complexité aromatique, basée sur le fruité, les épices et quelques notes florales.

#### SERVICE & GARDE

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

Potentiel de garde: 10 à 15 ans.

#### ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos du Roi 2022 conviendra parfaitement à une côte de bœuf grillée ou même un poisson en papillote, le tout accompagné de légumes. Il peut également être dégusté avec une tomme de Savoie.

