

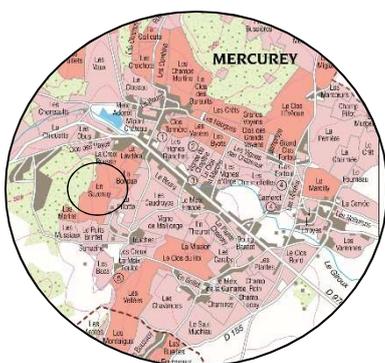


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

EN SAZENAY

2022



TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. La récolte a été triée manuellement et a fait l'objet d'une vinification à 35% de vendange entière.

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

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs pendant 12 mois, puis 100% en cuve inox pendant 2 mois.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe rouge brillante aux délicats reflets violets.

NEZ

Le nez délicat est composé dans un premier temps de notes plutôt terriennes qui s'ouvrent progressivement sur des arômes épicés: gingembre, poivre et chocolat.

BOUCHE

La bouche de texture élégante est assez ample et d'une grande finesse. La finale soyeuse déploie une longue salinité acidulée.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C.

Potentiel de garde : 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2022 accompagnera parfaitement un carpaccio de thon rouge, un coq au vin ou un Epaisse.



Château de Chamirey
Rue du Château - 71640 Mercurey
Tél : 03 85 45 21 61
contact@chateaudechamirey.com