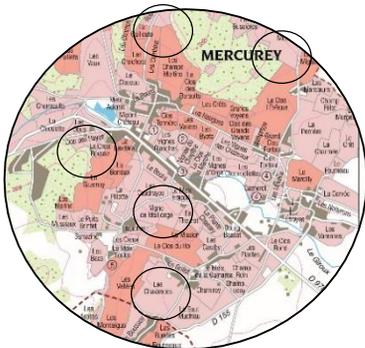




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CUVEE « LES CINQ »

2022



A la faveur du grand millésime 2010, Bertrand, Amaury et Aurore Devillard, héritiers du Marquis de Jouennes, ont décidé de créer une grande cuvée dénommée « **Les Cinq** ». Les meilleures pièces (fûts bourguignons de 228 litres) des cinq Premiers Crus en rouge du Domaine du Château de Chamirey sont assemblées pour constituer ce Grand Vin. Ce sont tous des premiers crus de premier niveau du village de Mercurey : Mercurey Premier Cru **Les Ruelles – Monopole** ; Mercurey Premier Cru **En Sazenay** ; Mercurey Premier Cru **Clos du Roi** ; Mercurey Premier Cru **Clos l'Evêque** ; Mercurey Premier Cru **Champs-Martin**.

VINIFICATION

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

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

Le vin est élevé pendant 12 mois à 100% en fûts de chêne de 228 litres dont 60% de fûts neufs puis pendant 4 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un rouge intense

NEZ

Le nez discret, s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits rouges frais, comme la cerise ou la griotte, relevés d'épices poivrées, mentholées, voir chocolatés.

BOUCHE

Les tanins complètement intégrés donnent accès à une texture en bouche délicatement soyeuse qui confère à ce vin une grande élégance.

La finale réglissée s'étire tout en fraîcheur.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C et à conserver entre 10 ans à 15 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 1^{er} Cru Les Cinq 2022 accompagnera parfaitement des viandes rouges juste braisées, un paleron de bœuf Charolais accompagné de champignons et lard grillé.

