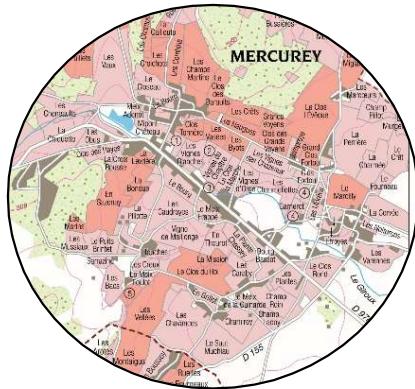




Château de Chamirey

MERCUREY « CLOS DE LA MALADIÈRE »

2023



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 16 mois à 100% en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs, puis pendant 2 mois en cuve.

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.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe d'un rouge éclatant et brillant

NEZ

Le vin s'offre dès le premier nez sur des notes de fruits rouges très frais, soutenues d'une discrète pointe d'épices vanillées.

BOUCHE

En bouche, la structure est gourmande, avec des tanins fondus et un élevage complètement intégré. La finale est saline et s'étire longuement sur une fraîcheur fruitée.



SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.
Il peut se conserver 6 à 8 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey 'Clos de la Maladière' 2023 accompagnera parfaitement une fondue bourguignonne ou un gâteau au chocolat.