

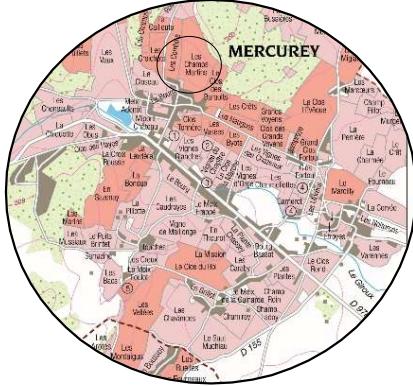


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CHAMPS-MARTIN

2023



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 décuvage, 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 15 mois puis 5 mois en cuve.

DEGUSTATION

ŒIL

La Robe est brillante et d'un rouge assez soutenu.

NEZ

Le premier nez est plutôt discret sur des notes tertiaires. Il s'ouvre progressivement sur des arômes floraux de rose et de pivoine, relevés par une touche d'épices tels le gingembre, le clou de girofle et l'anis.

BOUCHE

La bouche se révèle assez ample, avec des tanins et un élevage complètement intégrés, offrant une texture plutôt velouté, plein de fraîcheur.

La finale se révèle sérieuse et saline.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver 8 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey rouge Premier Cru Champs Martin 2023 se mariera parfaitement avec une entrecôte ou une côte de bœuf.

