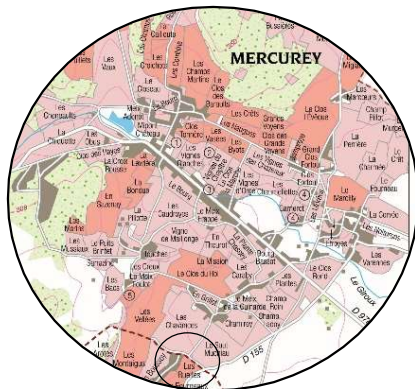




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DES RUELLES - Monopole

2023



TERROIR

Parcelle : Une parcelle Clos des Ruelles avec une orientation différente pour les vignes plus âgées plantées en 1954, et les autres, plantées dans les années 1980.

Climat & Sol : La parcelle est exposée Sud/Sud-Est ; le sol est de couleur rouge brique reflétant une forte concentration en oxyde ferrique. Lors de la vinification, une séparation des moûts entre les vignes les plus âgées et les plus jeunes est effectuée.

VINIFICATION

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

Pré-fermentation à froid, la fermentation alcoolique est réalisée à partir de flore indigène.

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 pendant 12 mois (avec 30% de fûts neufs), puis il est affiné en cuve pendant 4 mois.

DEGUSTATION

CEIL

La robe rouge brillante est d'une grande profondeur, et d'aspect velouté.

NEZ

Le 1^{er} nez est généreux et offre des notes de cassis et de fleurs tel que le muguet.

BOUCHE

L'attaque en bouche est large et généreuse.
Les tanins fondus et élégants donnent un touché soyeux, en harmonie avec une légère tension, qui nous emmène vers une finale persistante, toute en finesse.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.
Potentiel de garde : 10 ans.

ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1^{er} cru Clos des Ruelles 2023 accompagnera parfaitement un bœuf bourguignon ou un carré d'agneau aux herbes

