

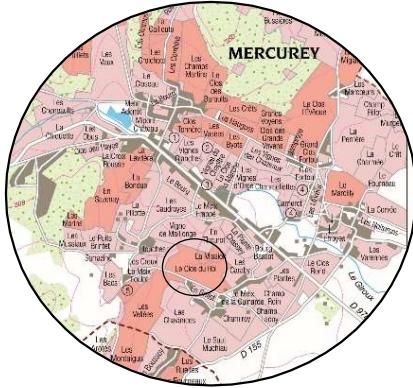


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CLOS DU ROI

2023



VINIFICATION

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

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

L'élevage se déroule à 100% sous bois dont 25% de bois neuf pendant 12 mois, puis 100% en cuve pendant 3 mois avant mise.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe pourpre, brillante.

NEZ

Le 1^{er} nez plutôt sur la réserve, laisse échapper des notes florales. L'ouverture progressive dévoile un vin élégant, composé d'arômes de pivoine, de griotte et de réglisse.

BOUCHE

L'attaque est franche et généreuse. L'équilibre Tanin-Acidité-Rondeur est bien dosé et nous emmène harmonieusement vers une finale gracieuse.

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 du Roi 2023 conviendra parfaitement à une côte de bœuf grillée ou même un poisson en papillote, le tout accompagné de légumes. Il peut également être dégusté avec une tomme de Savoie.

