

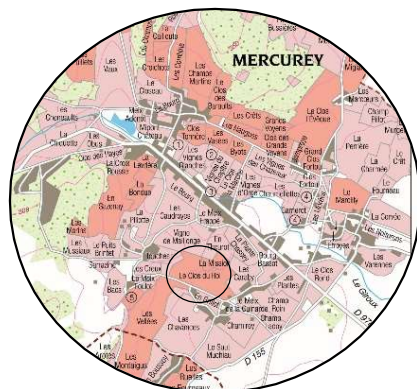


Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

CLOS DU ROI

2023



## TERROIR

Vignoble : notre Premier Cru Clos du Roi est composé de 4 parcelles contiguës. Les vignes ont été plantées en 1970 pour les plus âgées, et 2002 pour les plus jeunes.

Surface totale : 3,089 hectares

Climat & Sol : coteau exposé Sud/Sud-Ouest, son relief présente une forme concave avec des extrémités plus calcaires. Le sol est de couleur brun foncé.

## 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

### CEIL

Robe pourpre, brillante.

### NEZ

Le 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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.

