

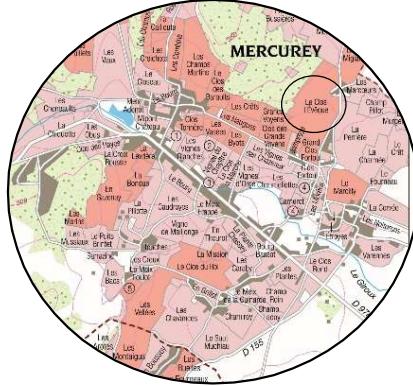


# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

### CLOS L'ÉVÈQUE

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

Au décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 13 mois à 100% fûts de chêne dont 20% en fûts neufs puis pendant 6 mois en cuve inox.

#### DEGUSTATION

##### ŒIL

Robe d'un rouge brillant aux reflets violacés.

##### NEZ

Le nez expressif, s'ouvre rapidement sur des notes de fruits rouges frais, de fleurs et d'épices tels le poivre et le gingembre.

En bouche, les tanins complètement intégrés dévoilent un touché velouté d'une grande élégance. L'équilibre acidité-rondeur est bien balancé et nous emmène vers une finale fraîche qui s'étire longuement.



#### SERVICE ET GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C.

Potentiel de garde : 10 ans.

#### ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey Premier Cru 'Clos l'Évêque' 2023 accompagnera parfaitement des viandes rouges et des viandes rôties