

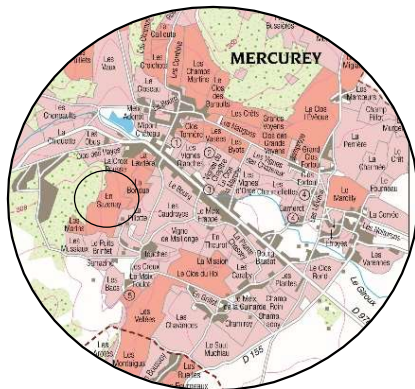


*Château de Chamirey*

**MERCUREY ROUGE PREMIER CRU**

**EN SAZENAY**

**2023**



## TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

## VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main et triés. 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

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne, dont 25% de fûts neufs pendant 15 mois, puis 100% en cuve pendant 3 mois,

## DEGUSTATION

### CEIL

Robe d'un rouge d'une grande pureté, éclatant et brillant.

### NEZ

Le nez s'ouvre progressivement sur des notes assez complexes où s'entremêlent : épices de type poivre, gingembre ; fruits rouges frais ; et réglisse.

### BOUCHE

En bouche, l'attaque est franche, puis sur le milieu de bouche, le vin se montre assez ample mais d'une grande finesse grâce à des tanins soyeux complètement intégrés.

La finale est fraîche et d'une grande élégance.

## SERVICE & GARDE

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

Potentiel de garde : 12 ans.

## ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2023 accompagnera parfaitement un carpaccio de thon rouge, un coq au vin ou un Epinoisse.

