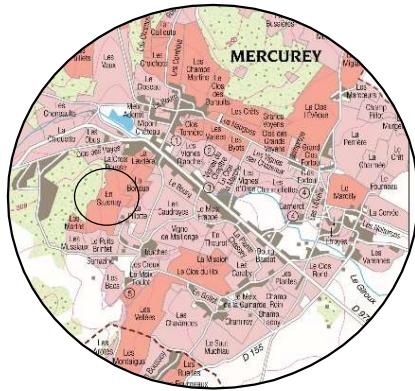




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU EN SAZENAY

2023



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,

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.

TERROIR

DEGUSTATION

ŒIL

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 Epoisses.