



Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE 2010

Le magnifique vignoble du Château de Chamirey, propriété de la famille Devillard depuis 1934, s'étend sur 37 hectares dont 15 hectares situés dans les meilleurs premiers crus de Mercurey.

Les vins blancs et rouges sont vinifiés et élevés au Château en fûts de chêne jusqu'à la mise en bouteille.

<u>Cépage</u>	100 % Pinot noir
<u>Origine</u>	Bourgogne – France
<u>Région</u>	Côte Chalonnaise
<u>Appellation</u>	Mercurey Contrôlée
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Village – 10 Ha
<u>Millésime</u>	2010



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

➤ **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés.

Nous effectuons une macération et une fermentation alcoolique de 15 à 18 jours à températures contrôlées en cuves ouvertes, avec pigeage des raisins. L'élevage se fait à 100 % en fûts de chêne dont 15 à 20 % en fûts neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %.

Le vin est mis en bouteille Bourgogne Traditionnelle. Sur le bouchon sont marqués le nom du Domaine et le millésime.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Belle robe rubis foncée, limpide.

Le nez développe des notes de fruits frais, acidulés (groseille, framboise) et de fruits à grains.

En bouche, le vin est frais, délicat, pinoté. Les tanins sont fins et délicats, fondus et persistants avec des notes d'épices (cannelle, gingembre)

➤ **ACCORD METS ET VINS**

Le Mercurey Rouge 2010 accompagnera parfaitement des entrées, charcuteries, des viandes blanches, des fromages à pâtes molles et des grillades.

➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster dès maintenant à une température idéale 13-14° C ou conserver entre 3 et 5 ans