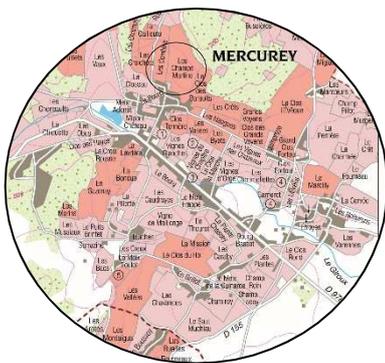




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CHAMPS-MARTIN 2014



TERROIR

Parcelle : Parcelle en Champs-Martin de 0,49 hectares. Les vignes de la parcelle ont été plantées en 2002.

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Sud sur un terrain légèrement en pente. Le sol, principalement argileux est très calcaire. Une veine calcaire prend place au milieu de la parcelle.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée manuellement et égrappée partiellement ou à 100% selon le millésime.

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 décuve, jus de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément. Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% fûts de chêne dont 30% en fûts neufs.

DEGUSTATION

ŒIL

Belle robe grenat et cerise noire.

NEZ

Le nez est puissant, fin et délicat avec des notes épicées et florales.

BOUCHE

En bouche, le Mercurey rouge Premier Cru Champs Martin 2014 est rond, souple et fruité. Ses tanins sont délicats et frais.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C ou à conserver entre 6 et 8 ans.

ACCORDS METS-VIN

Les viandes rouges grillées (filet de bœuf), des plats poivrés, épicés ainsi que les fromages forts comme l'Époisse, le Reblochon, accompagneront divinement notre Mercurey rouge Premier Cru 2014 Champs Martin.





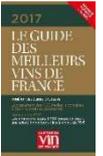
MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CHAMPS MARTIN

2014



14/20

Guide 2017



92/100

Tim Atkin MW
Top 25 producers in Côte Chalonnaise
Burgundy 2014 Special report, January 2016



93/100

Cellar Selection



« In an impressive line up of Premier Crus from Mercurey, this is the most structured. With dark dry tannins and a firm structure it has considerable potential for aging. The rich black fruits are still developing, filling the wine with fine perfumes and juicy acidity. The wine needs to wait, drink from 2020. »

12/31/2016



Château de Chamirey