



Château de Chamirey

CUVÉE HORS LIGNE

Pourquoi une Cuvée Hors Ligne ?

En 1855, le Docteur Laval, Professeur d'Histoire naturelle médicale à Dijon dans sa magistrale « Histoire et statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or », reprend la classification des Vins de Bourgogne en vigueur depuis des siècles.

Les plus grands vins sont dénommés Tête de cuvée ou Cru Hors Ligne.

Puis viennent les Premières Cuvées, Deuxièmes Cuvées et Troisièmes Cuvées.

Cette cuvée nous a paru mériter son classement en Hors Ligne.

Terroir

Ce vin est issu de la parcelle Les Chavances (1,15 Hectare), à Mercurey, plantée en 1988 et située en bas d'un amphithéâtre, déterminant ainsi un microclimat favorable.

Son sol argilo-calcaire est riche en fer et limons.

Vinification et élevage

Nous avons sélectionné les meilleurs raisins de la parcelle pour en produire 1336 magnums, tous numérotés.

Un soin particulier a été apporté à la 1ère phase de vinification, faite à 30% en vendange entière, privilégiant remontages et petites extractions puis quelques pigeages manuels.

L'élevage 100% sous bois dont 25% de fûts neufs durant 11 mois, suivis d'un affinage de 3 mois en cuve apporte au vin un boisé très délicat.

Dégustation

Robe rubis intense et profonde.

Nez intense, complexe, exprimant de petits fruits noirs et des notes florales, graphites, poivre et clou de girofle

Bouche : belle structure tanique, ample en milieu de bouche. Bel équilibre tanins-fraîcheur

Accords mets-vins

Viande rouge en sauce, magret de canard, sauté de veau, échine de porc, bœuf bourguignon, plateau de fromages (époisses, camembert...)

Garde

Prêt à déguster mais peut se garder 15 à 20 ans.

