



Château de Chamirey

CUVEE HORS LIGNE - millésime 2022

Pourquoi une Cuvée Hors Ligne ?

En 1855 le Docteur Lavalley, 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.

La parcelle est historiquement co-plantée 85% Pinot Noir et 15% Chardonnay qui apporte un supplément de fraîcheur à cette cuvée

Vinification et élevage - Millésime 2022

Nous avons sélectionné les meilleurs raisins de la parcelle pour en produire 893 magnums, tous numérotés.

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

L'élevage 100% sous bois dont 40% de fûts neufs durant 12 mois, suivi d'un affinage de 4 mois en cuve.

Dégustation

Robe d'un rouge profond à l'aspect velouté et brillant.

Le nez d'une grande intensité est composé d'arômes de fruits rouges frais: cerises, fraises, framboises et de délicates notes florales de violettes.

En bouche, la texture est soyeuse, d'une grande ampleur tapissante, bien équilibrée avec une fraîcheur justement dosée qui donne à la finale longueur et suavité.

Accords mets-vins

Canard rôti, une côte de bœuf grillée ou une Tomme de Savoie.

Garde

Prêt à déguster mais peut se garder 10 à 12 ans.

