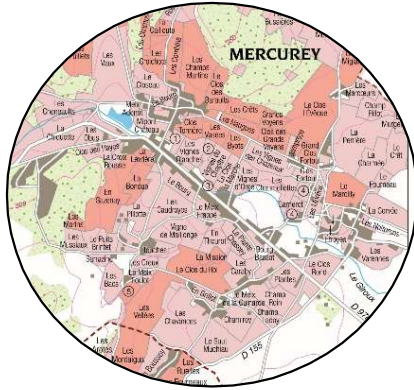




Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE

2023



TERROIR

10 petites parcelles villages et 6% de Mercurey Premier Cru composent ce Mercurey Rouge.

Climat & Sol : Les parcelles sont essentiellement argilo-calcaire à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement et égrappée. A la suite du remplissage de la cuve, une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours à 10°C permet d'optimiser le potentiel aromatique des baies.

La fermentation alcoolique démarre naturellement à basse température pour finir à 30°C dans sa phase finale. L'extraction des composés phénoliques est faite à l'aide de remontages ou de pigeages dont l'intensité varie en fonction du potentiel de chaque parcelle.

ELEVAGE

Le vin est élevé pendant 7 mois à en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs, puis 2 mois en cuve inox. Les fermentations sont réalisées à partir de flores indigènes.

DEGUSTATION

ŒIL

Robe rouge foncé, limpide, brillante.

NEZ

Le 1^{er} nez révèle des arômes de fruits noirs et s'ouvre progressivement sur des notes de petits fruits frais comme la groseille ou la griotte.

De subtils arômes plus terriens viennent le complexifier.

BOUCHE

La bouche est assez ample et les tanins fondus apportent une densité harmonieuse.

L'ensemble est d'une grande fraîcheur avec de la salinité en finale.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 14-16°C ou à conserver jusqu'à 8 ans.

ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge 2023 accompagnera parfaitement une terrine de canard, une fricassée de champignons, une blanquette de veau mais également un savoureux plateau de fromages.

