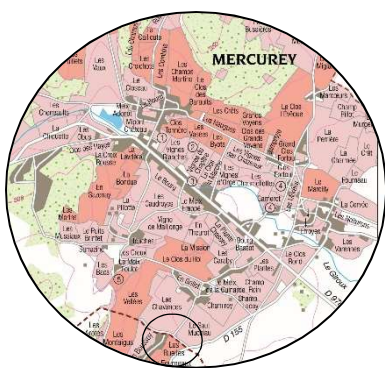




# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU CLOS DES RUELLES - Monopole 2022



### TERROIR

Parcelle : Une parcelle Clos des Ruelles avec une orientation différente pour les vignes plus âgées plantées en 1954, et les autres, plantées dans les années 1980.  
Climat & Sol : La parcelle est exposée Sud/Sud-Est ; le sol est de couleur rouge brique reflétant une forte concentration en oxyde ferrique. Lors de la vinification, une séparation des moûts entre les vignes les plus âgées et les plus jeunes est effectuée.

### VINIFICATION

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

Pré-fermentation à froid, la fermentation alcoolique est réalisée à partir de flore indigène.

### ELEVAGE

Au décuve, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne pendant 12 mois (avec 20% de fûts neufs), puis il est affiné en cuve pendant 2 mois.

### DEGUSTATION

#### ŒIL

La robe, d'un rouge pourpre, est brillante et profonde.

#### NEZ

Le nez s'ouvre rapidement sur des arômes fruités (cerises, griottes, framboises), ponctués de notes plus épicées.

#### BOUCHE

En bouche, les tanins soyeux et l'élevage complètement intégré laisse ce Clos des Ruelles s'exprimer avec ampleur et équilibre.  
La finale s'étire tout en longueur

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.  
Potentiel de garde : 15 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Notre Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos des Ruelles 2022 accompagnera parfaitement un bœuf bourguignon ou un carré d'agneau aux herbes

