

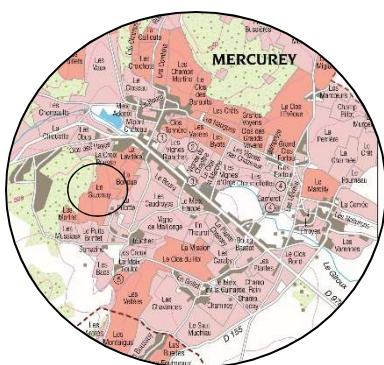


# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

### EN SAZENAY

2022



#### TERROIR

Parcelle : Une parcelle En Sazenay, avec un âge moyen des vignes de 18 ans.

Surface totale : 1,521 hectares

Climat & Sol : La parcelle est exposée plein Est, plantée sur la totalité du coteau. Le sol est très exposé à l'érosion, très riche en calcaire. La partie haute du coteau est extrêmement caillouteuse, tandis que la partie basse est plus riche en éléments fins.

#### VINIFICATION

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. La récolte a été triée manuellement et a fait l'objet d'une vinification à 35% de vendange entière.

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

Le vin est élevé à 100% en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs pendant 12 mois, puis 100% en cuve inox pendant 2 mois.

#### DEGUSTATION

##### ŒIL

Robe rouge brillante aux délicats reflets violets.

##### NEZ

Le nez délicat est composé dans un premier temps de notes plutôt terriennes qui s'ouvrent progressivement sur des arômes épicés: gingembre, poivre et chocolat.

##### BOUCHE

La bouche de texture élégante est assez ample et d'une grande finesse. La finale soyeuse déploie une longue salinité acidulée.

#### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 15-16°C.

Potentiel de garde : 15 ans.

#### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey rouge Premier Cru En Sazenay 2022 accompagnera parfaitement un carpaccio de thon rouge, un coq au vin ou un Epouse.



Château de Chamirey  
Rue du Château - 71640 Mercurey  
Tél : 03 85 45 21 61  
contact@chateaudechamirey.com