



# Château de Chamirey

## MERCUREY ROUGE PREMIER CRU « LES RUELLES » 2011

### Monopole

*Le magnifique vignoble du Château de Chamirey, propriété de la famille Devillard depuis 1934, s'étend sur 37 hectares dont 15 hectares situés dans les meilleures parcelles premiers crus de Mercurey.*

*Les vins blancs et rouges sont vinifiés et élevés au Château en fûts de chêne jusqu'à la mise en bouteille.*

<b><u>Cépage</u></b>	100 % Pinot noir
<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne – France
<b><u>Région</u></b>	Côte chalonaise
<b><u>Appellation</u></b>	Mercurey Premier Cru « Les Ruelles »
<b><u>Catégorie</u></b>	Premier Cru – 2.50 hectares
<b><u>Millésime</u></b>	2011



### ➤ TERROIR

Argilo-calcaire à prédominance argileuse. Forte concentration d'oxyde ferrique.

### ➤ VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. Nous effectuons une macération et une fermentation alcoolique de 15 à 18 jours à températures contrôlées en cuves ouvertes, avec pigeage des raisins. L'élevage se fait à 100 % en fûts de chêne dont 25 % en fûts neufs pendant 15 mois. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Le vin est mis en bouteilles Bourgogne Traditionnelle. Sur le bouchon sont marqués le nom du Domaine et le millésime.

### ➤ NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe grenat intense.

Le nez est épicé (poivre, cannelle) et développe des notes de fruits rouges mûrs ; il est bien développé.

En bouche, le vin est équilibré, long et fruité et développe des notes épicées sur la finale. Les tanins sont mûrs et soyeux.

### ➤ ACCORDS METS ET VINS

Le Mercurey rouge 1<sup>er</sup> Cru « Les Ruelles » 2011 accompagnera parfaitement les gibiers à plumes, les fromages à pâte molle et chèvre.

### ➤ SERVICE ET GARDE

Déguster dès maintenant à une température de 13-14° C ou conserver entre 6 et 8 ans.