

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU « LES RUELLES» 2011 <u>Monopole</u>

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.

<u>Cépage</u> 100 % Pinot noir

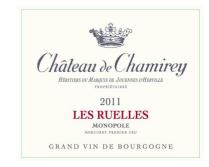
<u>Origine</u> Bourgogne – France

<u>Région</u> Côte chalonnaise

<u>Appellation</u> Mercurey Premier Cru « Les Ruelles »

<u>Catégorie</u> Premier Cru – 2.50 hectares

Millésime 2011



> TERROIR

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

> <u>VINIFICATION ET ELEVAGE</u>

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^{er} 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.