



Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU « CLOS DU ROI » 2011

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 Contrôlée
<u>Catégorie d'Appellation</u>	Premier Cru – 3.30 hectares
<u>Millésime</u>	2011



➤ **TERROIR**

Argilo-calcaire à prédominance argileuse.

➤ **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 40 % en fûts neufs pendant 15 mois. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Le vin est mis en bouteille Bourgogne Traditionnelle. Sur le bouchon sont marqués le nom du Domaine et le millésime.

➤ **NOTES DE DEGUSTATION**

Belle robe rubis profonde.

Au nez, le vin développe des notes de petits fruits rouges acidulés (griottes). Le nez est aérien et fin. En bouche, on retrouve les arômes de fruits rouges. Les tanins sont fermes et vont s'assouplir

➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Mercurey rouge 1^{er} Cru « Clos du Roi » 2011 accompagnera parfaitement les viandes rouges (onglet, côte de bœuf), le navarin d'agneau et le gigot d'agneau, ainsi que les fromages gras et secs.

➤ **SERVICE ET GARDE**

Déguster dès maintenant à une température idéale de 13-15° C ou conserver entre 3 et 5 ans.