



Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

Cuvée « Les Cinq » 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>Millésime</u>	2011



► **PRESENTATION DE LA CUVÉE**

A la faveur du grand millésime 2010, Bertrand, Amaury et Aurore Devillard, héritiers du Marquis de Jouennes, ont décidé de créer une grande cuvée dénommée « *Les Cinq* ».

Les meilleures pièces (fûts bourguignons de 228 litres) des cinq Premiers Crus en rouge du Domaine du Château de Chamirey sont assemblées pour constituer ce Grand Vin. Ce sont tous des premiers crus de premier niveau du village de Mercurey :

- Mercurey Premier Cru Les Ruelles (Monopole du Domaine)
- Mercurey Premier Cru Clos du Roi
- Mercurey Premier Cru Sazenay
- Mercurey Premier Cru Clos l'Evêque
- Mercurey Premier Cru Champ Martin

Pour ce millésime 2011, ce sont 8 pièces qui ont été retenues, élevées et mises en bouteilles, magnums, jéroboams et mathusalems, soit l'équivalent de 2662 flacons tous numérotés.

► **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 neufs. 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 rubis foncée, brillante.

Le nez puissant développe des arômes de fruits à l'alcool (griotte) et des notes d'épices douces (cannelle, muscade) et boisées.

En bouche, on retrouve les notes boisées et fruitées. Les tanins sont présents et fermes mais soyeux.

Beaucoup de persistance aromatique et belle longueur en bouche.