



Château de Chamirey

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU « CHAMPS MARTIN » 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 chalonaise
<u>Appellation</u>	Mercurey Premier Cru « Champs Martin »
<u>Catégorie</u>	Premier Cru – 0.50 hectares
<u>Millésime</u>	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 aux reflets violacés.

Le nez est intense avec des arômes de fruits acidulés, de feuille de cassis avec des notes minérales de mine de crayon.

En bouche, le vin est ample, riche avec beaucoup de persistance aromatique. Les tanins sont fermes et soyeux.

➤ **ACCORDS METS ET VINS**

Le Mercurey rouge 1^{er} Cru « Champs Martin » 2011 accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées (filet de bœuf), des plats poivrés, épicés ainsi que les fromages forts (type époisses).

➤ **SERVICE ET GARDE**

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