



Mercurey 1er Cru Clos des Ruelles 2019

Dans le verre, couleur rouge rubis avec des reflets violets. Le nez est complexe avec des notes de réglisse, de fruits noirs et des notes poivrées. En bouche, le Clos des Ruelles présente une belle structure avec des tanins fondus et est d'une bonne longueur.

Producteur	Château de Chamirey
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte Chalonnaise
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315746
Accord mets et vins	Fromage affiné, Fromage, Grillades, Agneau, Volaille



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main. Avant le début de la fermentation alcoolique, une macération préfermentaire à froid de 4 à 6 jours est effectuée afin d'extraire les composants phonéliques. Les raisins sont auparavant entièrement égrappés. Ensuite, on procède à une macération complète de 15 jours et à la fermentation alcoolique avec des levures naturelles. L'élevage se fait à 100% en fûts bourguignons traditionnels de 228 litres pendant 14 mois.

Terroir





Les vignes sont orientées vers le sud et le sud-est. Le sol est argileux et calcaire. Forte concentration de composants ferreux oxydés.

Histoire

Le nom de Mercurey et sa réputation de commune viticole remontent à l'époque où la légion romaine avait érigé un temple en l'honneur de Mercure, le dieu du commerce et de l'industrie. Sur le plan organoleptique, les vins de Mercurey ont leur propre charme par rapport aux vins de la Côte de Beaune voisine.

