

CHÂTEAU DE CHAMIREY

35,50\$ * Prix de détail suggéré



Mercurey Rouge 2022

ШШ	Code produit	962589
\$	Prix licencié	32.09\$
iid	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Ľö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
~	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
9	Région	Bourgogne
9	Sous-région	Côte Chalonnaise
•	Appellation	Mercurey
100	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,8%
%	Couleur	Rouge
4	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.3
T	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis 1934 ce Château produit ses propres bouteilles et la famille Devillard en est à sa 5ème génération de viticulteurs passionnés par le raisin et le vin. Situé en Mercurey dans la grande région de la Bourgogne, le vignoble de 37 hectares bénéficie de tous les attributs typiques de la région, que les Devillard conjuguent avec une rigoureuse vinification, attendant toujours la maturité maximale des fruits avant de commencer leurs œuvres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis grenat, limpide et brillante. Le nez développe des notes de cerise et fraise. Le vin offre un bel équilibre avec des tanins fins et délicats.

Accords avec côtelettes de porcs, saucisses au BBQ et charcuterie.

NOTES SUR LE PRODUIT

TERROIR: 10 petites parcelles villages et 3 parcelles en Premier Cru (En Sazenay ; Champs Martin ; Clos L'Évêque) composent ce Mercurey Rouge. Climat & Sol : Les parcelles sont argilo-calcaire à prédominance argileuse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés à la main, triés manuellement et égrappés partiellement ou à 100% selon le millésime. Au décuvage, vin de goutte et de presse sont soigneusement séparés et élevés séparément. Le vin est élevés sur la la source de cherche de la soigneusement séparés et élevés séparément. Le vin est élevés sur la soigneusement séparés et élevés séparément. Le vin est élevés séparément est élevés séparément. Le vin est élevés séparément est élevés séparément. Le vin est élev

Montréal & Laurentides & Outaouais

ÉTIENNE DUTIL

(514) 885-3447 Laval & Lanaudière & Mauricie **87-89** Burghound.com

Château de Chamirey

15,5 / 20 Points
Jancis Robinson



MARIO DEMERS (514) 409-6662 Montréal