



# CHÂTEAU DE CHAMIREY

## Mercurey 1er cru Champs Martin 2017

**158,00\$**

\* Prix de détail suggéré



*Château de Chamirey*

\$	Frais de service	0,10\$
	Code produit	14746727
\$	Prix licencié	132.00\$
	Conditionnement	3x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏆	Qualité	1er cru
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
🍷	Couleur	Rouge
🔑	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 profond. Nez floral, épicé, évoluant vers des notes fruités. Finale épicée. En bouche, le vin présente un joli grain mis en valeur par l'apport de vendanges entières. Beau volume. Accords avec une côte de bœuf, un curry de légumes et un gigot d'agneau au thym.

### NOTES SUR LE PRODUIT

La parcelle "Champs-Martin", classée en Premier Cru compte 0,49 hectares. Les vignes ont été plantées en 2002. La parcelle est exposée plein Sud sur un terrain légèrement en pente. Le sol, principalement argileux est très calcaire. Une veine calcaire prend place au milieu de la parcelle.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés à la main, triés manuellement et égrappés partiellement (60%). Une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours à 10°C aide à extraire la couleur des peaux. L'extraction des composés phénoliques est faite à l'aide des pigeages. La macération post-fermentaire aide à assouplir les tanins. Le vin est élevé pendant 15 mois à 100% fûts de chêne dont 30% en fûts neufs.

**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Montréal & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie



**- 92 Points -**  
Wine Advocate

**90-92**  
Burghound.com