

CHÂTEAU D'ETROYES



*Depuis 1720*



## MERCUREY 1<sup>er</sup> CRU

### Blanc

### *Les Champs Martin*



#### LE TERROIR

**Cépage:** Chardonnay

**Sol:** Calcaire issue de marnes très calcaires

**Exposition:** Sud-ouest en côtes très pentus

**Age moyens de la vigne:** 20 ans

**Surface:** 0 ha 25

#### LA VINIFICATION

La vendange est récoltée à la main en caissettes de 15 kg puis triée manuellement sur table à la cuverie.

Après un pressurage pneumatique et un débourage, le jus est envoyé dans les fûts où il fermentera plusieurs semaines, voire plusieurs mois. Le vin, élevé sur lies fines est bâtonné plusieurs fois pendant 10 mois. Ensuite, le vin est soutiré puis mis en bouteille dans nos chais de Clos l'Evêque.

#### LE VIN

Il est digne de son terroir et on ressent toutes ses nuances comme si les cailloux qui composent son sol l'avaient ciselé. Le nez est expressif et complexe, avec des arômes de fleurs blanches, de noisette et de poire. En bouche, le minéral est enrobé par la rondeur que lui confère l'élevage sur lies fines.

Il sera un excellent compagnon dès sa première année sur un turbot grillé et saura vous émerveiller et gagner en complexité pour être dégusté plus tard.

SCEA du Château d'Étroyes - 16 rue des Varennes – 71640 MERCUREY

Tel: 03.85.45.10.84 – Mail: [contact@chateau-etroyes.fr](mailto:contact@chateau-etroyes.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération