

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



MERCUREY 1^{er} CRU

Rouge

Le Clos l'Evêque



LE TERROIR

Cépage: Pinot Noir

Sol: Argilo-calcaire

Exposition: Sud-est en côteaux

Age moyen de la vigne: 45 ans

Surface: 6 ha 85

LA VINIFICATION

La vendange est récoltée à la main en caissettes de 15 kg puis triée manuellement sur table à la cuverie. Elle est ensuite passée dans un égraineur-trieur qui élimine tous les éléments indésirables (feuilles, pétioles, grains secs, rafles). Ainsi n'est mise dans les cuves que la partie noble de la vendange afin d'élaborer le meilleur vin possible.

Une macération pré-fermentaire initie le processus afin d'extraire en douceur les arômes et la couleur. Pigeages et remontages parcimonieux apporteront, avec un contrôle quotidien de la température, la structure nécessaire à la bonne évolution du vin. Après 3 semaines de cuvaison, un pressurage pneumatique viendra libérer le vin qui va s'épanouir pendant 16 mois dans des fûts sélectionnés parmi les meilleurs tonneliers. La mise en bouteille s'effectue dans nos chais de Clos l'Evêque.

LE VIN

C'est un vin très élégant, tout en délicatesse, que l'on pourrait qualifier de féminin à l'instar de certains vins de la Côte de Beaune. Il s'exprime pleinement après 2 ans de bouteille. Cette parcelle à un bon potentiel de garde et se dégustera parfaitement pendant 10 ans. Les fins arômes de fruits rouges et de fruits des bois pourront accompagner les gibiers les plus élaborés.

Existe en demi-bouteilles, bouteilles, magnums et jéroboams.

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

Tel: 03.85.45.10.84 – Mail: contact@chateau-etroyes.fr

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