

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



MERCUREY 1^{er} CRU

Rouge

Les Velleys



LE TERROIR

Cépage: Pinot noir

Sol: Argilo-calcaire issue de marnes très calcaires

Exposition: Est en côteaux

Age moyen de la vigne: 40 ans

Surface: 1 ha 39

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 12 à 16 mois dans des fûts sélectionnés parmi les meilleurs tonneliers. La mise en bouteille s'effectue dans les chais de Clos l'Evêque sur le domaine.

LE VIN

Les raisins de cette parcelle présentent toujours une maturité optimale et un bon équilibre sucres/acides. Avec son alter égo Clos l'Evêque, il est l'autre fleuron du domaine. D'une robe grenat, sa palette aromatique nous dévoile une cascade de fruits rouges, comme le cassis et la cerise burlat. Sa bouche, complexe et soyeuse, nous rappelle aussi qu'il est un vin de garde.

Ce Mercurey 1^{er} cru Les Velleys appelle la belle gastronomie et se mariera à merveille avec une souris d'agneau confite ainsi qu'un lièvre à la royale.

Existe en demi-bouteilles, bouteilles et magnums.

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