

# CHÂTEAU D'ETROYES



*Depuis 1720*

## MERCUREY Blanc *Les Ormeaux*



### LE TERROIR

**Cépage :** Chardonnay

**Sol:** Argileux profond sur calcaire à texture argilo limoneuse

**Exposition:** Est, mi-côteaux

**Age moyen de la vigne:** 15 ans

**Surface:** 2 ha

### LA VINIFICATION

Après un pressurage délicat, les jus sont refroidis et débourbés, puis mis en fûts. Il s'opère alors une lente fermentation alcoolique qui va mettre en valeur l'un des plus beaux terroirs de blancs de Mercurey. Ensuite, le vin est soutiré puis mis en bouteille dans les chais de Clos l'Évêque.

### LE VIN

Il tire son expression aromatique de son terroir argileux et sableux à la fois. Au nez, on retrouve des parfums de fruits blancs comme la poire et la pêche de vigne. A l'attaque, il est frais, minéral, puis en milieu de bouche, on retrouve un joli gras.

Sa complexité lui permet d'affronter les plats les plus raffinés et il se dégustera dès sa première année et se gardera de 3 à 5 ans.

Existe en demi-bouteilles, bouteilles et magnums.