

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



MERCUREY Rouge *Clos des Corvées*



LE TERROIR

Cépage: Pinot noir

Sol: Culture en plaine sur un sol profond et argileux non calcaire à texture limono argileuse

Exposition: Sud

Age moyen de la vigne: 25 ans

Surface: 6 ha 05

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 mois dans des fûts sélectionnés parmi les meilleurs tonneliers. La mise en bouteille s'effectue dans nos chais de Clos l'Evêque.

LE VIN

Le Mercurey « Clos des Corvées » a la couleur, les arômes et la texture des vins issus de sols argileux. Il respire la puissance et l'énergie de ces sols si difficiles à travailler, profonds et compacts, mais si fertiles et généreux.

Consommé jeune, le Clos des Corvées affirmera en tout millésime une trame tannique structurante demandant obligatoirement d'être accompagné d'un plat. Après quelques années de garde, cette cuvée s'assouplit et devient plus cordiale pour accompagner un bon apéritif dinatoire ou une viande rouge grillée.

Apportez lui une cuisine de terroir, il saura la sublimer.

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