

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720

MERCUREY Premier Cru Clos l'Evêque 2017



CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 46 ans

SUPERFICIE : 6,85 hectares

VINIFICATION: Egrappage total, cuvaison de 3 semaines en cuve thermorégulée, remontage et pigeage quotidiens.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 12 mois avec 10% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis franche. Nez élégant et bien marqué de fruits rouges suivi par des notes grillées. Bouche sur le fruit, ronde et fine. Quelques tanins qui doivent s'assouplir avec le temps.

ACCORDS METS-VINS : Volaille rôtie, poêlée de champignons, fromages bourguignons.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans