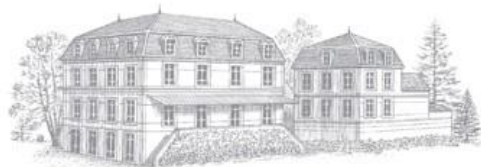


# CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720

## MERCUREY Premier Cru Les Combins 2017



**CÉPAGE** : Pinot noir

**SOL** : Argilo-calcaire issu de dépôts caillouteux

**EXPOSITION** : Sud-ouest

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 17 ans

**SUPERFICIE** : 0,87 hectare

**VINIFICATION**: Egrappage total, cuvaision de 3 semaines en cuve thermorégulée, remontage et pigeage.

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

**DÉGUSTATION** : Belle couleur rubis. Nez intense de fruits mûrs confiturés. Bouche puissante, à la finale souple et élégante. Joli potentiel, demande encore à s'ouvrir.

**ACCORDS METS-VINS** : Bœuf bourguignon, canard rôti, gibiers à plumes.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 17-18°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 5 à 10 ans