

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720

MERCUREY Premier Cru Les Velley 2017



CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux très pentus

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 38 ans

SUPERFICIE : 1,39 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 profonde. Nez puissant de cerise noire, touche de poivre. Bouche ronde, puissante et veloutée. Tanins bien enrobés. Vin équilibré.

ACCORDS METS-VINS : Côte de bœuf, agneau en croûte, volaille farcie.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans