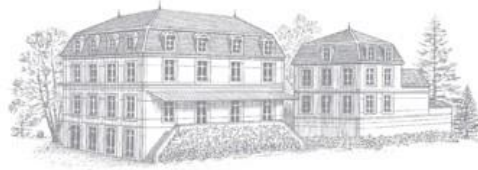


CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



MERCUREY Vieilles Vignes 2018

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux sur calcaire à texture argilo-limoneuse

EXPOSITION : Est, mi-coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 32 ans

SUPERFICIE : 0,18 hectare

VINIFICATION: Pressurage pneumatique.
Fermentation en fûts.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 10 mois avec
20% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Robe jaune pâle. Premier nez très floral suivi de notes d'agrumes puis de pain d'épices, tout en complexité. Bouche très droite et franche avec une rétro-olfaction sur des notes boisées et grillées. Vin riche.

ACCORDS METS-VINS : Cassolette de fruits de mer, quenelles de poissons, viande blanche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans