

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



MERCUREY Les Ormeaux 2018

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux sur calcaire à texture argilo-limoneuse

EXPOSITION : Est, mi-coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 16 ans

SUPERFICIE : 3,29 hectares

VINIFICATION: Pressurage pneumatique.
Fermentation en fûts.

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

DÉGUSTATION : Robe jaune très clair. Nez enrobé de fleurs blanches, avec une prédominance de l'aubépine. Bouche ronde et toastée avec une jolie matière et un boisé fondu. Rétro-olfaction grillée sur des notes de cacao. Belle longueur.

ACCORDS METS-VINS : Papillote de poissons, Saint-Jacques, cuisses de grenouilles.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 6 ans