

# CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



## MERCUREY Clos des Corvées 2018

**CÉPAGE** : Pinot noir

**SOL** : Argileux à texture limono-argileuse

**EXPOSITION** : Sud

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 26 ans

**SUPERFICIE** : 6,37 hectares

**VINIFICATION**: Egrappage total, cuvaison de 3 semaines en cuve thermorégulée, remontage.

**ÉLEVAGE** : En fût pendant 9 mois avec 20% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION** : Jolie robe rubis profond. Nez de petits fruits rouges et noirs mûrs (cassis, mûre et framboise). Bouche puissante et structurée, avec une trame tanique élégante qui soutient la finale.

**ACCORDS METS-VINS** : Charcuterie, viande rouge grillée ou rôtie, fromage doux peu affiné.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 17-18°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 à 5 ans