



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Mercury 1<sup>er</sup> Cru



---

LES  
CHAMPS MARTIN  
2018

---

**CÉPAGE** : Chardonnay

**SOL** : Calcaire issu de marnes très calcaires

**EXPOSITION** : Sud-ouest en coteaux très pentus

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 19 ans

**SUPERFICIE** : 0,25 hectare

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique. Fermentation en fût.

**ÉLEVAGE** : En fût pendant 11 mois avec 25% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION** : Couleur or pâle. Nez discret sur des notes de chèvrefeuille. Bouche avec un joli grain et un boisé qui doit encore se fondre. Beau potentiel, à attendre patiemment.

**ACCORDS METS-VINS** : Coquillages et crustacés, poissons en sauce, viandes blanches grillées et rôties, viandes blanches en sauce, plats aigre-doux, fromages à pâte persillée.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 14-16°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 4 à 8 ans