



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LE CLOS L'EVÊQUE MONOPOLE 2017

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Plein est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 65 ans

SUPERFICIE : 0,06 hectare

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en fût.

ÉLEVAGE : En fût pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Jolie robe or. Arômes de fleurs blanches et touche de vanille. Bel équilibre en bouche entre l'acidité et la matière beurrée et grillée. La finale est minérale, droite et élégante.

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 : 5 à 10 ans