



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LE CLOS L'ÉVÊQUE MONOPOLE 2018

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. Bel équilibre entre les arômes de fleurs blanches et la vanille Bourbon. La bouche, toujours réservée dans ses premières années, est ciselée. La finale minérale est d'une grande élégance.

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