



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercurey 1^{er} Cru



LE CLOS L'EVÊQUE 2017

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 47 ans

SUPERFICIE : 6,85 hectares

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

ÉLEVAGE : En fûts pendant 12 mois avec 10% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis franche. Nez élégant et bien marqué de fruits rouges suivi par des notes grillées. Bouche sur le fruit, ronde et fine. Quelques tanins qui doivent s'assouplir avec le temps.

ACCORDS METS-VINS : Viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, viandes blanches en sauce, viandes rouges en sauce, gibiers et abats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans