



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LE CLOS L'ÉVÊQUE 2018

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 profonde. Nez élégant et bien marqué de fruits rouges murs. Bouche pulpeuse sur le fruit, ronde et fine avec une touche réglissée. Tanins souples et finale équilibrée.

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