



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercurey 1^{er} Cru



LES
COMBINS
2017

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de dépôts caillouteux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 18 ans

SUPERFICIE : 0,87 hectare

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 : Belle couleur rubis. Nez intense de fruits mûrs confiturés. Bouche puissante, à la finale souple et élégante. Joli potentiel, demande encore à s'ouvrir.

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