



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercurey 1^{er} Cru



LES CRÊTS 2017

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Plein sud

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

SUPERFICIE : 0,34 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 profonde. Beau mariage au nez des arômes fruités et des notes minérales caractéristiques du climat. La bouche est précise, droite, et la finale présente des tanins bien fondus.

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