



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercurey 1^{er} Cru



SIGNATURE 2018

LA CUVÉE SIGNATURE EST UNE SÉLECTION DE NOS MEILLEURS FûTS DE MERCUREY PREMIER CRU POUR LES MILLESIMÉS D'EXCEPTION.

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 42 ans

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

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

DÉGUSTATION : Robe violacée profonde. Nez élégant et bien marqué de framboise, de griotte et de fruits des bois. Bouche structurée, ample, généreuse et puissante aux tanins enrobés et à la finale persistante.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans