



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LES
VELLEY
2017

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux très pentus

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 39 ans

SUPERFICIE : 1,39 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. Arômes de fruits noirs et d'épices. Bouche ronde et ample aux tanins soyeux. Finale harmonieuse et élégante.

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