



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Mercrey 1<sup>er</sup> Cru



---

LES  
VELLEY  
2018

---

**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.

Nez puissant de cerise noire, touche de poivre. Bouche ronde, puissante et veloutée. Tanins bien enrobés. Vin équilibré.

**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