



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey



LE CLOS DES CORVEES 2018

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Sud

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 27 ans

SUPERFICIE : 6,37 hectares

VINIFICATION : Egrappage total, cuvaison de 3 semaines en cuve thermorégulée, remontage.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 9 mois avec 20% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Jolie robe rubis profond. Nez de petits fruits rouges et noirs mûrs (cassis, mûre et framboise). Bouche puissante et structurée, avec une trame tanique élégante qui soutient la finale.

ACCORDS METS-VINS : Charcuteries, viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, viandes blanches en sauce, plats végétariens, fromages à pâte molle.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans