



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercury



LE CLOS DES NOITERONS MONOPOLE 2018

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 51 ans

SUPERFICIE : 6,05 hectares

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

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

DÉGUSTATION : Couleur rubis profond. Bouquet épicé et fruité aux arômes de petits fruits noirs mûrs (cassis, mûre). Bouche très puissante, avec de la matière. Beau potentiel de garde.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans