



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercury



LES
ORMEAUX
2018

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux à texture limono-argileuse

EXPOSITION : Est, mi-coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 17 ans

SUPERFICIE : 3,29 hectares

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en fût.

ÉLEVAGE : En fût pendant 10 mois avec 25% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Robe jaune très clair. Nez enrobé de fleurs blanches, avec une prédominance de l'aubépine. Bouche ronde et toastée avec une jolie matière et un boisé fondu. Rétro-olfaction grillée sur des notes de cacao. Belle longueur.

ACCORDS METS-VINS : Apéritif, poissons de mer grillés, plats au fromage, sushi, plats végétariens, fromages à pâte pressée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 6 ans