



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercurey



MERCUREY
2018

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux à texture limono-argileuse

EXPOSITION : Sud, sud-est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 33 ans

SUPERFICIE : 2,85 hectares

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

ÉLEVAGE : En fûts pendant 8 mois avec 20% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis profond. Nez très fruité aux arômes de cerise. Bouche harmonieuse sur le fruit réhaussée par une note réglissée.

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