



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

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



---

### LES CHAMPS MARTIN 2019

---

**CÉPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Calcaire issu de marnes très calcaires

**EXPOSITION :** Sud-ouest en coteaux très pentus

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 20 ans

**SUPERFICIE :** 0,25 hectare

**VINIFICATION :** Directement mis en fûts après un pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique pendant plusieurs semaines dans une cave régulée à 10°C. Bâtonnage une fois par semaine dans ses premiers mois puis une fois par mois les 6 mois suivants. Fermentation malolactique complète.

**ÉLEVAGE :** En fût pendant 12 mois avec 30% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Magnifique couleur jaune paille. Très joli nez associant les fruits du verger (poire, pêche de vigne) aux fruits exotiques (pamplemousse, écorce d'orange). Sa saveur minérale en bouche est un écho au terroir dont il est issu. La finale est très longue avec des notes de réglisse en rétro-olfaction.

**ACCORDS METS-VINS :** Coquillages et crustacés, poissons en sauce, viandes blanches grillées et rôties, viandes blanches en sauce, plats aigre-doux, fromages à pâte persillée.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 14-16°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 5 à 8 ans