



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

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



---

### LE CLOS L'ÉVÊQUE MONOPOLE 2019

---

**CÉPAGE** : Chardonnay

**SOL** : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

**EXPOSITION** : Est, sud-est en coteaux

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 66 ans

**SUPERFICIE** : 0,06 hectare

**VINIFICATION** : Directement mis en fûts de 300 litres d'un an 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 fûts neufs pendant 13 mois.

**DÉGUSTATION** : Robe mordorée et brillante. Premier nez avec des notes minérales et d'écorces d'agrumes. Après aération viennent les arômes induits par la fermentation en fûts : fleurs blanches, noisettes, brioche toastée. Bouche ciselée et d'une grande longueur.

**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** : 4 à 8 ans