



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LE CLOS L'ÉVÊQUE 2019

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

SUPERFICIE : 6,85 hectares

VINIFICATION : Récolte manuelle en caissettes de 15kg, tri à réception, égrappage total, cuvaison de 21 jours en cuves thermorégulées, un remontage quotidien.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis profond intense. Nez très puissant de fruits rouges, d'épices et de nuances toastées. La bouche ample et puissante laisse entrevoir un très beau potentiel de vieillissement, les tanins sont soyeux et fondants. La finale rappelle la cerise burlat très parfumée qui craque sous la dent et libère tous ses arômes.

ACCORDS METS-VINS : Viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, viandes blanches en sauce, viandes rouges en sauce, gibiers et abats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans