



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LES
COMBINS
2019

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de dépôts caillouteux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 19 ans

SUPERFICIE : 0,87 hectare

VINIFICATION : Vendanges manuelles en caissettes ajourées, tri à réception, égrappage total, 26 jours de cuvaison en cuves thermorégulées, un remontage par jour.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 16 mois avec 30% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur très profonde, violacée. Nez intense de fruits rouges et de baies noires. Bouche bien équilibrée, finale puissante et longue avec de très beaux tanins.

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 : 8 à 10 ans