



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

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



---

### LES CRÊTS 2020

---

**CÉPAGE :** Pinot noir

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

**EXPOSITION :** Plein sud

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 47 ans

**SUPERFICIE :** 0,35 hectare

**DATE DE RÉCOLTE :** 22 août 2020

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles en caissettes ajourées, tri à réception, égrappage total, 17 jours de cuvaison en cuves thermorégulées, un remontage par jour.

**ÉLEVAGE :** En fûts pendant 17 mois avec 25% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Couleur profonde. Nez ciselé et aérien en adéquation parfaite avec son terroir. Ce premier nez minéral est suivi d'une cascade complexe de fruits rouges à l'aération. Bouche d'une finesse et d'une élégance incomparables.

**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 :** 6 à 8 ans