



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LA SENTE AUX GRIVES 2019

LA CUVEE LA SENTE AUX GRIVES EST A LA FOIS UNE SELECTION PARCELLAIRE ET UNE SELECTION DE NOS FUTS LES PLUS RECENTS, EXPRESSIFS ET REPRESENTATIFS DE L'APPELLATION. CETTE CUVEE HAUT DE GAMME SAURA DEVOILER TOUT SON POTENTIEL D'ICI QUELQUES ANNEES.

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

VINIFICATION : Récolte entièrement manuelle et triée à réception. Vendange réceptionnée en cuve inox thermorégulée. Macération de près de 4 semaines, au cours desquelles des dégustations quotidiennes se succèdent pour déterminer la date de décuvage optimale.

ÉLEVAGE : En fûts sélectionnés auprès de nos meilleurs tonneliers pendant près de 14 mois.

DÉGUSTATION : Au nez, l'expression des fruits des bois (mûres, fraises des bois) est magnifiée par la qualité des fûts sélectionnés pour l'élevage de cette cuvée. En bouche, on perçoit une cascade de fruits tels que la cerise noire, le cassis, la noisette, pour, en finale, retrouver tous les arômes de torréfaction qui s'égrènent au fur et à mesure de la rétro-olfaction. Très beau potentiel de garde.

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

Nos meilleurs accords : teppanyaki de poulet aux légumes croquants, parillada de bœuf, borek.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans