



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

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



---

### SIGNATURE 2019

---

LA CUVÉE SIGNATURE RÉSULTE D'UN ASSEMBLAGE DES MEILLEURS FûTS DE PLUSIEURS DE NOS PREMIERS CRUS. NOUS AVONS EXTRAIT LA QUINTESSENCE DES TERROIRS VIA CETTE SÉLECTION QUI REFLÈTE L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PUISSANCE ET SUAVITÉ. ELLE DEVOILE DÉJÀ DE TRÈS GRANDES QUALITÉS, SA GARDE EN CAVE NE FERA QU'ACCROÎTRE LE PLAISIR DE DÉGUSTATION. ELLE EST LA SYNTHÈSE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE.

**CÉPAGE :** Pinot noir

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

**EXPOSITION :** Sud-est, en coteaux

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 50 ans

**VINIFICATION :** Récolte manuelle en caissettes de 15kg, tri à réception, égrappage total, cuvaison de 14 jours en cuves thermorégulées, un remontage quotidien.

**ÉLEVAGE :** En fûts pendant 12 mois avec 40% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Robe rubis intense. Nez complexe aux arômes de cassis, de mûre et de cerise noire qui s'associent aux notes épicées comme le poivre et la cannelle. En bouche, le cacao légèrement torréfié apporté par l'élevage en fûts neufs met en relief les très beaux tanins soyeux et veloutés.

**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 : ramen, bo bun, vindaloo, falafels.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 17-18°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 8 à 15 ans