



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

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



---

LES  
VELLEY  
2019

---

**CÉPAGE** : Pinot noir

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

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

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans

**SUPERFICIE** : 1,39 hectare

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles en caissettes ajourées, tri à réception, égrappage total, 16 jours de cuvaison en cuves thermorégulées, un remontage par jour.

**ÉLEVAGE** : En fûts pendant 13 mois avec 30% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION** : Un vin qui dévoile sa structure et son potentiel au premier regard avec sa couleur d'un rubis intense et profond. Arômes de fruits noirs et d'épices au nez. Bouche veloutée, ronde et puissante à la finale très persistante.

**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.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 17-19°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 8 à 10 ans