



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey



LE CLOS DES CORVEES 2020

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 31 ans

SUPERFICIE : 6,37 hectares

DATE DE RÉCOLTE : du 24 au 26 août 2020

VINIFICATION : Vendanges manuelles en caissettes, tri à réception, égrappage total, 28 jours de cuvaison en cuves thermorégulées, un remontage par jour.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 15 mois avec 20% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis sombre, profonde. Nez très puissant de cerise et de cassis. Matière et bel équilibre en bouche. Longueur et finale légèrement toastée et réglissée.

ACCORDS METS-VINS : Charcuteries, viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, viandes blanches en sauce, plats végétariens, fromages à pâte molle.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 10 ans