



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Mercrey



---

### LE CLOS DES NOITERONS MONOPOLE 2020

---

**CÉPAGE :** Pinot noir

**SOL :** Argileux

**EXPOSITION :** Est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 52 ans

**SUPERFICIE :** 6,05 hectares

**DATE DE RÉCOLTE :** 2 septembre 2020

**VINIFICATION :** Egrappage total, macération préfermentaire d'une semaine à basse température (10°C), cuvaision de 4 semaines en cuve thermorégulée.

**ÉLEVAGE :** En fûts pendant 9 mois avec 20% de fûts neufs pour une moitié et en cuves pour l'autre moitié.

**DÉGUSTATION :** Couleur rubis très profonde. Nez très marqué par les fruits rouges et noirs. Bouche ciselée avec des arômes très présents soutenus par des tanins discrets. Il fait honneur à son statut de monopole.

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

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 17-18°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 à 5 ans