



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Mercrey



---

LES  
ORMEAUX  
2020

---

**CÉPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Argileux à texture limono-argileuse

**EXPOSITION :** Est, mi-coteaux

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 18 ans

**SUPERFICIE :** 3,29 hectares

**DATE DE RÉCOLTE :** 20 août 2020

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique. Léger débourage afin de préserver le maximum de support aromatique. Fermentation alcoolique en fût. Achèvement des fermentations malolactiques.

**ÉLEVAGE :** En fût pendant 13 mois avec 25% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Belle robe jaune dorée. Nez puissant d'agrumes. Bouche riche et longue. Rétro-olfaction sur des notes d'amandes grillées. Beau potentiel d'évolution.

**ACCORDS METS-VINS :** Apéritif, poissons de mer grillés, plats au fromage, sushi, plats végétariens, fromages à pâte pressée.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 2 à 6 ans