



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercurey



MERCUREY 2020

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux à texture limono-argileuse

EXPOSITION : Sud, sud-est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

SUPERFICIE : 3 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 27 août 2020

VINIFICATION : Vendanges manuelles, tri à réception, égrappage total, 25 jours de cuvaison avec régulation des températures, un remontage quotidien.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 15 mois avec 25% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rubis très profonde. Nez de cerise burlat. Bouche puissante et veloutée, belle rétro-olfaction grillée, toastée.

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 : 16-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 8 ans