



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey



LA TREILLE AU CLOCHER 2020

LA CUVÉE LA TREILLE AU CLOCHER EST UNE SÉLECTION ISSUE D'UNE PARCELLE DONT LES SOLS ARGILEUX ET PROFONDS METTENT CHAQUE ANNÉE LA VIGNE EN DIFFICULTÉ. DE CES CONTRAINTES NAISSENT DES VINS EXCEPTIONNELS, TRÈS COLORES, CHARNUS ET PUISSANTS, AVEC BEAUCOUP DE CARACTÈRE.

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : argilo-argileux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 31 ans

DATE DE RÉCOLTE : 24 août 2020

VINIFICATION : Récolte manuelle, en caissettes de 15kg. Vendange triée à réception, éraflée et mise en cuve délicatement.

Température abaissée aux alentours de 10°C pour favoriser l'extraction des arômes et couleur. Fermentation alcoolique thermorégulée pendant une cuvaison de 26 jours. Pressurage modéré avec séparation des jus de goutte et des jus de presse. Mise en fûts après décantation de plusieurs jours.

ÉLEVAGE : En fûts sélectionnés auprès de nos meilleurs tonneliers pendant 15 mois.

DÉGUSTATION : Sa couleur presque noire évoque à elle seule les arômes de fruits noirs que le nez va nous dévoiler, telles la mûre et le cassis. Les notes légèrement grillées d'amandes et de chocolat noir enrobent délicatement le velouté et la puissance de cette cuvée. Très beau potentiel d'évolution.

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

Nos meilleurs accords : kara-age, empanadas, dahl de lentilles corail, brochette de poulet yakitori.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans