



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LE CLOS L'ÉVÊQUE 2021

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 52 ans

SUPERFICIE : 6,85 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 29/09/21

VINIFICATION : Récolte manuelle en caissettes de 15kg, tri à réception, égrappage total, cuvaison de 21 jours en cuves thermorégulées, un remontage quotidien.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 11 mois avec 30% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Belle couleur grenat. Nez très intense avec de belles notes de fruits rouges. Une bouche d'une finesse et d'une aromatique fruité aux notes de framboises laisse entrevoir un beau potentiel de garde.

ACCORDS METS-VINS : Viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, viandes blanches en sauce, viandes rouges en sauce, gibiers et abats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans