



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LES COMBINS 2021

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de dépôts caillouteux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 21 ans

SUPERFICIE : 0,87 hectare

VINIFICATION : Vendanges manuelles en caissettes ajourées, tri à réception, égrappage total, 26 jours de cuvaison en cuves thermorégulées, un remontage par jour.

DATE DE RÉCOLTE : 24/09/21

ÉLEVAGE : En fûts pendant 14 mois avec 15% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin.

DÉGUSTATION : Couleur d'un profond grenat. Nez plein avec une très belle aromatique. Une bouche bien équilibrée avec un joli 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 : 8 à 10 ans