



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LES CRÊTS 2021

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire issu de marnes très calcaires

EXPOSITION : Plein sud

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 48 ans

SUPERFICIE : 0,35 hectare

DATE DE RÉCOLTE : 01/10/2021

VINIFICATION : Vendanges manuelles en caissettes ajourées, tri à réception, égrappage total, 17 jours de cuvaison en cuves thermorégulées, un remontage par jour.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 13 mois avec 100% de fûts d'un vin.

DÉGUSTATION : Couleur profonde. Après aération, un joli nez de fruits rouges. Bouche fine et élégante.

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 : 6 à 8 ans