



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercrey 1^{er} Cru



LA SENTE AUX GRIVES 2020

LA CUVEE LA SENTE AUX GRIVES EST A LA FOIS UNE SELECTION PARCELLAIRE ET UNE SELECTION DE NOS FUTS LES PLUS RECENTS, EXPRESSIFS ET REPRESENTATIFS DE L'APPELLATION. CETTE CUVEE HAUT DE GAMME SAURA DEVOILER TOUT SON POTENTIEL D'ICI QUELQUES ANNEES.

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est, en coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 51 ans

DATE DE RÉCOLTE : 28/08/2020

VINIFICATION : Récolte entièrement manuelle et triée à réception. Vendange réceptionnée en cuve inox thermorégulée. Macération de près de 4 semaines, au cours desquelles des dégustations quotidiennes se succèdent pour déterminer la date de décuvage optimale.

ÉLEVAGE : En fûts sélectionnés auprès de nos meilleurs tonneliers pendant près de 13 mois avec 50% de fûts neuf.

DÉGUSTATION : Après aération, l'expression de fruit des bois est magnifique avec du cassis ou bien même de la cerise. Une bouche exceptionnelle toujours dans cette explosion de fruits. Très 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, plats pimentés.

Nos meilleurs accords : teppanyaki de poulet aux légumes croquants, parillada de bœuf, borek.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 10 ans