



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercury



LE CLOS DES NOITERONS MONOPOLE 2021

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 53 ans

SUPERFICIE : 6,05 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 04/10/2021

VINIFICATION : Egrappage total, macération préfermentaire d'une semaine à basse température (10°C), cuvaison de 4 semaines en cuve thermorégulée.

ÉLEVAGE : En cuve pendant 9 mois.

DÉGUSTATION : Couleur rubis. Nez marqué par de petits fruits rouges. Léger et gourmand en bouche, une belle rondeur et une aromatique présente.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans