



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Mercury



LES ORMEAUX 2021

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux à texture limono-argileuse

EXPOSITION : Est, mi-coteaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 19 ans

SUPERFICIE : 3,29 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 22 SEPTEMBRE 2021

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Léger débourage afin de préserver le maximum de support aromatique. Fermentation alcoolique en fût. Achèvement des fermentations malolactiques.

ÉLEVAGE : En fût pendant 9 mois avec 15% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Robe jaune or. Belle intensité avec des notes d'agrumes. Bouche vive dans sa jeunesse, pleine d'énergie.

ACCORDS METS-VINS : Apéritif, poissons de mer grillés, plats au fromage, sushi, plats végétariens, fromages à pâte pressée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 6 ans