



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Mercurey



---

### LES PALISSIÈRES 2020

---

LA CUVÉE LES PALISSIÈRES EST ISSUE D'UNE SÉLECTION PARCELLAIRE DU LIEU-DIT "LES ORMEAUX" DONT LE SOL ET LE SOUS-SOL ARGILEUX REGORGE DE PARTICULES SABLONNEUSES QUI CONFÈRENT À CETTE CUVÉE CE CÔTE AÉRIEN AU NEZ ET CETTE PRÉSENCE EXCEPTIONNELLE EN BOUCHE.

**CÉPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Argileux à texture limono-argileuse

**EXPOSITION :** Plein est, mi-coteaux

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 18 ans

**DATE DE RÉCOLTE :** 20/08/2020

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique. Jus peu débourbés pour apporter de la complexité aromatique et de la texture au vin. Fermentation alcoolique en fûts sélectionnés par notre œnologue.

**ÉLEVAGE :** En fût pendant 14 mois avec 15% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Robe or. Nez complexe et très expressif sur des notes de noisette grillés. Belle fraîcheur et structure en bouche qui s'accompagne d'une jolie acidité.

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

Nos meilleurs accords : nori maki, sashimi de saumon, buddha bowl, fish & chips.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE :** À apprécier dès ses premières années ou à conserver 4 à 6 ans