



CHATEAU D'ETROYES

Mercurey

Les Ormeaux, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Est, mi-coteaux

TERROIR

Sol argileux sur calcaire à texture argilo-limoneuse.

A LA VIGNE

Le domaine pratique une viticulture raisonnée et est certifié HVE3. Nous travaillons depuis trois ans au renouvellement biologique des sols, sans compter notre démarche de conversion en BIO sur quelques parcelles préalable à une extension future sur le reste du vignoble.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 3,29 ha - **Age moyen des vignes :** 17 ans

Autres informations : Les Ormeaux -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

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

ELEVAGE

En fût pendant 10 à 12 mois avec 25% de fûts neufs.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Belle robe jaune dorée. Nez puissant d'agrumes, adouci par une pointe de torréfaction. Bouche riche et longue. Rétro-olfaction sur des notes de noisettes grillées. Beau potentiel d'évolution.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

12-14°C

ACCORDS METS-VINS

Apéritif, poissons de mer grillés, plats au fromage, sushi, plats végétariens, fromages à pâte pressée.

NOTRE ENTREPRISE

Le Château d'Étroyes est un domaine de 50 hectares situé au cœur de la côte chalonaise sur les plus beaux terroirs de Mercurey et Rully. La vaste taille de son vignoble est idéale pour capturer l'immense variété des climats bourguignons.



Date de création/reprise : Changement de propriétaires en 2018 -

Surface totale du domaine : 50ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine pratique une viticulture raisonnée et pourra être certifié HVE3 en 2021 -Haute Valeur



CHATEAU D'ETROYES
16 RUE DE VARENNES, 71640 MERCUREY
Tel. 0385451084 - contact@chateau-etroyes.fr
chateau-etroyes.fr/  


VINS DE
BOURGOGNE



CHATEAU D'ETROYES



Mercurey

Les Ormeaux, Blanc, 2019



Environnementale- Nous travaillons depuis trois ans au renouvellement biologique des sols. Nous avons également engagé une démarche de conversion en BIO sur quelques parcelles préalable à une extension future sur le reste du vignoble. Ces méthodes respectueuses de l'environnement et des fruits permettent aujourd'hui d'exprimer et de sublimer la singularité de chaque terroir.

SIRET : 318 698 875 00024 - **N° de FDA** : 57-173-2510 - **Principaux marchés** : France, USA, Suisse, Belgique

CHATEAU D'ETROYES
16 RUE DE VARENNES, 71640 MERCUREY
Tel. 0385451084 - contact@chateau-etroyes.fr
chateau-etroyes.fr/  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.