

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720

RULLY Blanc *Les Fromanges*



LE TERROIR

Cépage: Chardonnay

Sol: Argilo-calcaire

Exposition: Sud-est

Age moyen de la vigne: 30 ans

Surface: 7 ha 50

LA VINIFICATION

Après un pressurage délicat, les jus sont refroidis et débourbés, puis mis en fûts. Il s'opère alors une lente fermentation alcoolique qui va mettre en valeur l'un des plus beaux terroirs de blancs de Rully. Ensuite, le vin est soutiré puis mis en bouteille dans les chais de Clos l'Evêque.

LE VIN

Le terroir s'exprime dans cette magnifique bouteille où le calcaire est dominant,

A la tonalité citronnée dans sa première jeunesse, la bouche est vive accompagnée d'arômes de fleurs blanches et de pêches confites.

Se dégustera dès sa première année jusqu'à 4 ans en apéritif, ou sur entrées froides et poissons à la plancha.

Existe en demi-bouteilles, bouteilles et magnums.

SCEA du Château d'Étroyes - 16 rue des Varennes – 71640 MERCUREY

Tel: 03.85.45.10.84 – Mail: contact@chateau-etroyes.fr

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