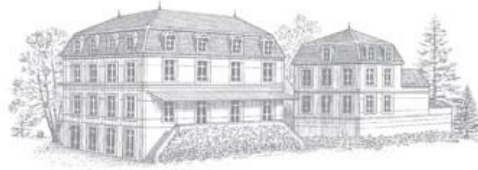


CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720

BOURGOGNE Aligoté 2018

CÉPAGE : Aligoté

SOL : Argileux

EXPOSITION : Est, sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 52 ans

SUPERFICIE : 2,05 hectares

VINIFICATION: Pressurage pneumatique.
Fermentation en cuve thermorégulée.

ÉLEVAGE : En cuve.

DÉGUSTATION : Robe or pâle à reflets verts.
Nez expressif, droit et franc. Belle vivacité
en bouche qui réhausse les arômes de
citron et pamplemousse. Finale ciselée.
Belle typicité.

ACCORDS METS-VINS : Coquillages,
escargots, charcuterie.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 2 ans

