

# CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



## BOURGOGNE Chardonnay 2018

**CÉPAGE** : Chardonnay

**SOL** : Argileux

**EXPOSITION** : Est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 7 ans

**SUPERFICIE** : 0,40 hectare

**VINIFICATION**: Pressurage pneumatique.  
Fermentation en fûts.

**ÉLEVAGE** : En fûts pendant 11 mois avec  
20% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION** : Robe or aux légers reflets  
mordorés. Nez légèrement toasté avec  
une touche de noisette et de fleurs  
blanches. Bouche ronde avec une belle  
longueur. Rétro-olfaction florale et boisée.  
Belle tenue.

**ACCORDS METS-VINS** : Gougères, salade de  
la mer, friture de poissons, tourtes.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 2 à 4 ans