

CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



BOURGOGNE Pinot Noir 2017

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 47 ans

SUPERFICIE : 1,13 hectare

VINIFICATION: Egrappage total, cuvaison de 3 semaines en cuve thermorégulée, remontage quotidien.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 9 mois avec 20% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Jolie robe rubis. Nez de cassis et de cerise noire. Très friand en bouche. Vin souple et agréable.

ACCORDS METS-VINS : Jambon cru, œufs en meurette, andouillette.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 4 ans