

# CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



## BOURGOGNE Rosé 2018

**CÉPAGE** : Pinot noir

**SOL** : Argileux

**EXPOSITION** : Sud-ouest

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans

**SUPERFICIE** : 0,75 hectare

**VINIFICATION**: Issu de saignée après 3 heures de cuvaison. Débourage et vinification en cuve thermorégulée.

**ÉLEVAGE** : En cuve.

**DÉGUSTATION** : Belle couleur saumon intense. Nez de framboise et groseille. Bouche vive et fruitée. Vin gouleyant.

**ACCORDS METS-VINS** : Charcuteries, grillades, pâtes cuisinées.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 1 à 2 ans