

# CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720

## RULLY La Chatalienne 2018



**CÉPAGE** : Chardonnay

**SOL** : Argileux

**EXPOSITION** : Ouest

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 37 ans

**SUPERFICIE** : 3 hectares

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

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

**DÉGUSTATION** : Jolie robe or pâle. Nez d'une très belle intensité. Attaque minérale très ciselée aux notes de noisette et d'écorce d'orange. Bouche vive, fraîche et finale longue. Vin complexe et équilibré.

**ACCORDS METS-VINS** : Crustacés, poisson et viande blanche crévés, risotto.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 à 5 ans