

# CHÂTEAU D'ETROYES



Depuis 1720



## RULLY Les Fromanges 2018

**CÉPAGE** : Chardonnay

**SOL** : Argilo-calcaire

**EXPOSITION** : Est, sud-ouest

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 28 ans

**SUPERFICIE** : 7,51 hectares

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

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

**DÉGUSTATION** : Jolie robe or pâle. Belle  
attaque minérale au nez suivie de notes  
vanillées. Bouche fraîche avec une  
touche d'écorce d'orange et à la finale  
persistante. Demande encore à s'ouvrir.

**ACCORDS METS-VINS** : Crustacés, poisson et  
viande blanche grillés, terrine de poissons.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 à 5 ans