



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



CHARDONNAY
2018

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux

EXPOSITION : Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 8 ans

SUPERFICIE : 0,40 hectare

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en fût.

ÉLEVAGE : En fût 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 : Apéritif, coquillages et crustacés, plats au fromage, fromages à pâte fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 4 ans