



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



PINOT NOIR
2018

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 48 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 : Charcuteries, viandes blanches grillées et rôties, tartes et quiches, pâtes et risottos, plats végétariens, fromages à pâte fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 4 ans