



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Rully



LA CHATALIENNE 2018

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 37 ans

SUPERFICIE : 2,21 hectares

VINIFICATION : Egrappage total, cuvaison de 3 semaines en cuve thermorégulée, remontage.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 9 mois avec 20% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Couleur rouge rubis profonde. Nez intense et croquant de petits fruits rouges et noirs. Bouche gourmande sur le fruit, veloutée et ample.

ACCORDS METS-VINS : Charcuteries, viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, tartes et quiches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans