



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Rully



LES FROMANGES 2018

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Est, sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 29 ans

SUPERFICIE : 7,51 hectares

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en fût.

ÉLEVAGE : En fût 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 : Apéritif, coquillages et crustacés, poissons d'eau douce grillés, plats au curry.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans