



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



CÔTE CHALONNAISE CHAMPRENARD 2020

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud-est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 39 ans

SUPERFICIE : 3,90 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 24 août 2020

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Tri à réception. Egrappage total. 25 jours de cuvaison avec régulation des températures. Un remontage quotidien.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 17 mois pour la moitié et en cuve pour l'autre moitié.

DÉGUSTATION : Couleur profonde. Nez puissamment fruité. Bouche ronde avec une jolie matière, boisé élégant. Finale suave avec une légère pointe de cassis.

ACCORDS METS-VINS : Charcuteries, viandes blanches grillées et rôties, tartes et quiches, pâtes et risottos, plats végétariens, fromages à pâte fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 5 ans