



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



CHARDONNAY
2019

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-argileux

EXPOSITION : Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 9 ans

SUPERFICIE : 0,40 hectare

VINIFICATION : Pressurage pneumatique lent et modéré.
Léger débourage et mise en fûts pour fermentation et élevage.

ÉLEVAGE : En fût pendant 12 mois.

DÉGUSTATION : Belle robe mordorée. Nez aux notes de vanille et de fleurs blanches, le boisé est frais et discret. Bouche généreuse avec une très belle longueur et une finale légèrement toastée.

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