



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Bourgogne



---

**PINOT NOIR**  
**2020**

---

**CÉPAGE** : Pinot noir

**SOL** : Argileux

**EXPOSITION** : Sud-est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 46 ans

**SUPERFICIE** : 1,15 hectare

**DATE DE RÉCOLTE** : 4 septembre 2020

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles. Tri à réception. Egrappage total. 20 jours de cuvaison avec régulation des températures. Un remontage quotidien.

**ÉLEVAGE** : En fûts pendant 12 mois avec 20% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION** : Couleur rubis profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs. Bouche gourmande et ronde au boisé agréable. Finale élégante sur le 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