



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