



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



PINOT NOIR
ROSE
2020

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 42 ans

SUPERFICIE : 0,75 hectare

VINIFICATION : Issu de saignée après 3 heures de cuvaison.
Débourbage et vinification en cuve thermorégulée.

ÉLEVAGE : En cuve.

DÉGUSTATION : Belle couleur saumon. Nez de framboise et
groseille. Bouche vive et fruitée. Vin gourmand et gouleyant.

ACCORDS METS-VINS : Charcuteries, viandes rouges grillées
et rôties, tartes et quiches, plats aigre-doux, plats pimentés,
sushi, pâtes et risottos, plats végétariens.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 2 ans