



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Rully



LA CHATALIENNE 2020

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

SUPERFICIE : 3 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 14 septembre 2020

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Jus légèrement débourbés pour préserver leur richesse et apporter de la complexité aromatique. Mise en fûts pour fermentation alcoolique de plusieurs semaines dans une cave régulée à 10°C. Fermentation malolactique complète.

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

DÉGUSTATION : Robe or pâle. Nez très riche réhaussé par des notes de boisé frais et de noisette. Bouche avec un grain minéral en attaque, suivi d'une grande longueur.

ACCORDS METS-VINS : Apéritif, coquillages et crustacés, poissons d'eau douce grillés, plats au curry.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 5 ans