



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Rully



---

### LES FROMANGES 2020

---

**CÉPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Argilo-calcaire

**EXPOSITION :** Sud-est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 31 ans

**SUPERFICIE :** 5,50 hectares (2 hectares en replantation)

**DATE DE RÉCOLTE :** 7 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 13 mois avec 20% de fûts neufs.

**DÉGUSTATION :** Belle robe or pâle. Nez équilibré avec de fines notes d'écorces d'agrumes (orange). Bouche très ciselée, droite, avec un joli grain, de la matière et une belle finale représentative des terrains calcaires.

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

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 14-16°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 à 5 ans