



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Rully



---

### LES PETITS VERDIÈRES 2019

---

LA CUVÉE LES PETITS VERDIÈRES EST ISSUE D'UNE SÉLECTION PARCELLAIRE DU LIEU-DIT "LES FROMANGES". ELLE EST ÉLEVÉE DANS NOS MEILLEURS FûTS PENDANT ENVIRON 11 MOIS SUR LIES. LES FûTS SONT BATONNES CHAQUE SEMAINE AFIN D'APPORTER DE LA RONDEUR ET DE LA PRÉSENCE EN BOUCHE.

**CÉPAGE :** Chardonnay

**SOL :** Argilo-calcaire avec une proportion importante de cailloux

**EXPOSITION :** Sud-est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique. Jus peu débourbés pour apporter de la complexité aromatique et de la texture au vin. Fermentation alcoolique en fûts sélectionnés par notre œnologue.

**ÉLEVAGE :** En fûts de 500 litres neufs et d'un an pendant 11 mois avec bâtonnage hebdomadaire.

**DÉGUSTATION :** Belle robe or pâle. Nez équilibré avec de fines notes boisées. Bouche très ciselée, droite, avec un joli grain, de la matière et beaucoup de présence. Va encore s'affirmer avec la garde.

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

Nos meilleurs accords : gyoza de crevettes, tataki de thon, curry de haricots rouges.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 14-16°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 à 5 ans