



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



CÔTE CHALONNAISE CHAMPRENARD 2021

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud-est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

SUPERFICIE : 3,90 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 02/10/21

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Tri à réception.
Egrappage total. 25 jours de cuvaison avec régulation des températures. Un remontage quotidien.

ÉLEVAGE : En fûts pendant 10 mois avec 18% de fûts neuf.

DÉGUSTATION : Couleur rubis. Belle intensité au nez avec des notes de cassis. Bouche structurée avec des notes de cerises et une finale de sous-bois.

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