



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



**CHARDONNAY
2021**

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-argileux

EXPOSITION : Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 11 ans

SUPERFICIE : 0,40 hectare

DATE DE RÉCOLTE : 24/09/2021

VINIFICATION : Pressurage pneumatique lent et modéré. Léger débourage et mise en fûts pour fermentation et élevage.

ÉLEVAGE : En fût pendant 9 mois.

DÉGUSTATION : Robe or pâle. De jolies notes délicates et complexe au nez avec de belles notes vanillées. La bouche dévoile de belles saveurs florales et légèrement toastées.

ACCORDS METS-VINS : Apéritif, coquillages et crustacés, plats au fromage, fromages à pâte fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 4 ans