



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Bourgogne



---

**PINOT NOIR**  
**2021**

---

**CÉPAGE :** Pinot noir

**SOL :** Argileux

**EXPOSITION :** Sud-est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 47 ans

**SUPERFICIE :** 1,15 hectare

**DATE DE RÉCOLTE :** 25/09/2021

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles. Tri à réception.  
Egrappage total. 20 jours de cuvaison avec régulation des températures. Un remontage quotidien.

**ÉLEVAGE :** En cuve pendant 7 mois.

**DÉGUSTATION :** Belle couleur cerise. Nez frais aux notes de fruits rouges. La bouche est légère et ronde avec des notes de petits fruits.

**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