



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Rully



LA CHATALIENNE 2021

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argileux

EXPOSITION : Sud

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 41 ans

SUPERFICIE : 3 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 28/09/2021

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 100% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Robe or pâle. Nez droit et aromatique. Bouche vive avec de belles notes minérales et un bel équilibre.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 5 ans