



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Rully



LA CHATALIENNE 2021

CÉPAGE : Pinot noir

SOL : Argileux

EXPOSITION : Ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 39 ans

SUPERFICIE : 2,21 hectares

DATE DE RÉCOLTE : 28/09/2021

VINIFICATION : Egrappage total, macération préfermentaire à basse température pendant 1 semaine, cuvaison de 3 semaines en cuve thermorégulée, un remontage par jour.

ÉLEVAGE : En cuve pendant 14 mois pour préserver le fruit et la fraîcheur des arômes.

DÉGUSTATION : Jolie couleur rubis franche. Nez intense et friand aux jolies notes de cassis. Une bouche fraîche et fruitier.

ACCORDS METS-VINS : Charcuteries, viandes blanches grillées et rôties, viandes rouges grillées et rôties, tartes et quiches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans