



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Rully



LES FROMANGES 2021

CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

EXPOSITION : Sud-est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 32 ans

SUPERFICIE : 5,50 hectares (2 hectares en replantation)

DATE DE RÉCOLTE : 01/10/2021

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 9 mois avec 15% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Belle robe or pâle. Nez équilibré avec de fines notes d'agrumes. Bouche très ciselée, droite, une belle représentation des terrains calcaires.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans