

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



LA CADOLE DE REVILLER

2023

CÉPAGE

Pinot noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat En Reviller à St Denis de Vaux.

Sol argilo-carlaire en coteaux et clos de murs en pierres sèches.

Doit son nom à la Cadole construite avec les pierres issues de la parcelle.

Surface : 2 ha

Âge moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 14 septembre 2023.

Vendange égrappée et mise en cuve par gravité. Cuvaïson pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec macération de 2 semaines. La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Élevage en fûts de chêne dont 1/3 neufs pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille en novembre 2024.

Taux d'alcool : 14%.

Temps de garde : 2 à 6 ans.

DÉGUSTATION

Une robe d'un joli rubis grenat transparent, son parfum est intense, concentré et expressif, avec des notes de fruits rouges, de tabac brun, de cèdre, de pivoine. Son attaque est directe, franche et structurée. Un style longiligne, une présence tannique élégante, il trace sa route avec beaucoup de droiture et de suavité. Sa finale évolue sur des saveurs d'épices et de réglisse. De belle facture, c'est un vin de repas idéal.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Viandes rouges délicates, plats mijotés, tourte de légumes et champignons, oeufs en meurette, fromages de Bourgogne.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2028.

