

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



LA CADOLE 2024

CÉPAGE

Pinot noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat : En Reviller à St Denis de Vaux

Sol argilo-carleux 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 2024.

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 2025.

Taux d'alcool : 13%.

Temps de garde : 2 à 6 ans.

DÉGUSTATION

De sa robe couleur de framboise écrasée, s'échappe un intense parfum sauvage, d'épices, de cannelle, de fleurs, de fraises des bois. Vin de terroir par excellence, le jus est précis, souligné par des saveurs de laurier. Le fruit s'intègre dans un ensemble soigné, d'une subtile modernité. Typique de son millésime, il vous emmène sur sa route sans détour, dans une expression un tantinet sauvageonne.

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 2029.

