

# DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



## CLOS DE L'ÉVÊCHÉ

2023

### CÉPAGE

Chardonnay

### TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 9 ans

Planté en vigne depuis la fin du moyen-âge, le Clos de l'Évêché s'étend autour du domaine.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 10 septembre 2023.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger, débourbage à froid puis entonnage.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 80% neufs pendant 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2024.

Taux d'alcool : 13,5%.

### DÉGUSTATION

Son parfum dévoile des notes de citron bergamote, de vanille, d'amandes amères et de foin fraîchement coupé. Un joli gras couvre les papilles dès l'attaque, dévoilant ses rondeurs, sa plénitude et sa richesse. Des saveurs de fruit et de poire mûre appellent à la gourmandise. A l'aération, sa finale est longue, séveuse, avec une délicate amertume. C'est un bourgogne luxueux qui invite au plaisir gustatif.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritifs, verrines, volailles rôties, fromages à pâtes cuites.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2029.

