

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



CLOS DE L'ÉVÊCHÉ 2024

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat : Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 10 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 : 20 septembre 2024.

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

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 50% neufs pendant 10 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2025.

Taux d'alcool : 13 %.

DÉGUSTATION

Sur un bel or doré, son parfum est mentholé, frais, évoquant à la fois les fleurs blanches et la pierre frottée, on en oublie le vin. Son attaque est croquante, avec un toucher délicat et pimpant. Salivant, une finale d'ananas mûr, il prend de l'amplitude tout en restant droit, tel un chemin pierreux, qui nous conduit au sommet. Encore et toujours une belle présence et ce millésime ne déroge pas à la règle.

SUGGESTIONS DE SERVICE

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

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2030.

