

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



CLOS DE L'ÉVÊCHÉ 2024

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire en coteau orienté nord-ouest.

Âge moyen des vignes : 25 ans - Surface 2,5 ha.

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 : 18 septembre 2024.

Récolte mécanique avec tri, égrappage et mise en cuve par gravité.

Cuaison pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec contrôle automatique des températures. Macération de 16 jours.

Élevage en fûts de chêne de 500 litres pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille le 12 février 2026.

Taux d'alcool : 14 %

DÉGUSTATION

Il porte une jolie robe rubis dense, un parfum doux et équilibré, mêlant le tabac blond, la rose ancienne et les épices douces. C'est une concentration de petits fruits noirs très mûrs, de cassis, de mûre, qui rendent sa consistance charnue, pleine et structurée. L'air révèle sa texture plus veloutée, soyeuse, pour atteindre une forme de générosité, de succulence et de gourmandise acidulée. Le vin idéal pour toutes les circonstances de la vie.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Pâtés en croûte et charcuteries fines, viandes rôties ou grillées, fromages de chèvre frais.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029.

