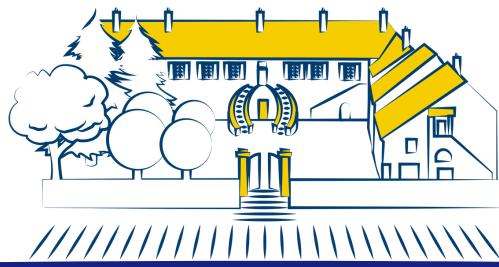


# DOMAINE DE L'ÉVÈCHÉ



## COTEAUX BOURGUIGNONS MEIX DE CHASEAU

2023

### CÉPAGE

Gamay 90 % et Pinot Noir 10 %

### TERROIR

Appellation : Coteaux Bourguignons

Le lieu-dit le Meix de Chateau est situé au cœur du village de St-Denis-de-Vaux avec un sol à dominante granitique parfaitement adapté au Gamay.

Surface : 0,25 ha

Âge moyen des vignes : 20 ans

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 14 septembre 2023.

Égrappage 100%, tri et mise en cuve par gravité.

Fermentation alcoolique avec une légère macération afin de conserver les arômes fruités.

Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Filtration et mise en bouteille en mai 2024.

Taux d'alcool : 14%

### DÉGUSTATION

De ses reflets améthystes, se dégagent des notes fleuries intenses et de mousse des sous-bois. Dès l'attaque il est séduisant, poivré, intense. Son jus est franc et complexe, il étonne et surprend par sa fraîcheur et son intensité. Très en lien avec son terroir granitique, sa trame est solide, ses tanins souples et fondus. Comme un troubadour, il divertit les papilles et les sens pour provoquer la joie et le plaisir gustatif.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

Planches apéritives de charcuteries et fromages, tartes salées, viandes grillées, carré de porc, légumes fondants.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029

