

# DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Ancolie  
par Vincent Joussier

## COTEAUX BOURGUIGNONS 2024

### CÉPAGE

Gamay 70 % et Pinot Noir 30 %

### TERROIR

Appellation : Coteaux Bourguignons

Le lieu-dit le Meix de Chateau est situé au coeur 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 : 21 septembre 2024.

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 2025.

Taux d'alcool : 12%

### DÉGUSTATION

D'un joli rouge rubis, son parfum de grenadine est très doux, complexe, subtil comme une poudre de beauté. Son jus est plein, offrant un fruit croquant, souple et charnu, légèrement poivré et épicé. Sa finale est délicate comme une infusion de fleurs, telle une gourmandise, il procure ce plaisir gustatif simple qui vous met en joie. Comme une ode à l'insouciance ou à la légèreté de l'être, il est tout simplement bon !

### 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.

