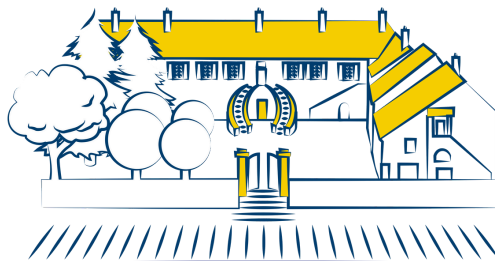


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2024

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat En Reviller à St Denis de Vaux

Sol argilo-calcaire en coteaux et clos de murs en pierres sèches.

Surface : 1,5 ha

Âge moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 21 septembre 2024.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger puis débourbage à froid. Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Filtration et mise en bouteille en juillet 2025.

Taux d'alcool : 12,5%.

DÉGUSTATION

La fougère, le citron vert et la bergamote viennent orner une belle robe or vert. Au palais, un fruit mûr, intense, presque exotique s'exprime en rondeur. Sa texture évoque l'ananas rôti, il est plein, ample avec beaucoup de gras, où s'entremêlent notes vanillées et litchi. Bien au dessus de son niveau d'appellation, il a une vraie présence, pour le plus grand des plaisirs.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritif, noix de St Jacques, planches de fromages et charcuteries.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2029.

