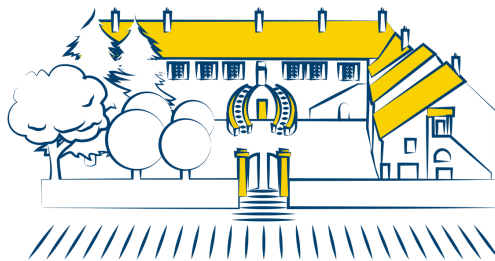


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2023

CÉPAGE

Pinot noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Sol argilo-calcaire entre 240 et 350 m d'altitude

Sélection de nos meilleures parcelles exclusivement situées dans notre village de St Denis de Vaux.

Surface : 8 ha

Âge moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolté entre le 12 et le 16 septembre 2023.

Vendange manuelle et mécanique, tri, égrappage et mise en cuve par gravité. Cuvaizon pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec macération de 2 semaines. La fermentation malolactique est effectuée à 100%. Élevage en cuve inox pendant 10 mois puis filtration et mise en bouteille en mai 2023.

Taux d'alcool : 12,50%

DÉGUSTATION

Une jolie robe rubis aux reflets de pivoine, il exhale un parfum de tabac brun de vendange fraîche, de mûre sauvage. Au palais, il est totalement en harmonie avec ses arômes. Structuré et velouté, ses tanins sont caressants, avec de beaux amers en finale et une petite sucrosité gourmande. Il évoque la texture du lin, la cannelle, les framboises. A la fois discret, généreux, avec du caractère, il procure un vrai plaisir gustatif, bien au delà de son niveau d'appellation.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Viandes et légumes grillés, volailles rôties ou en sauce, fromages crémeux ou de chèvre.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029.



Quentin & Vincent
JOUSSIER
VITICULTEURS

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ 71640 SAINT DENIS DE VAUX - FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43 CONTACT@JOUSSIER.COM

WWW.DOMAINEDELEVECHE.COM

#DOMAINEDELEVECHE