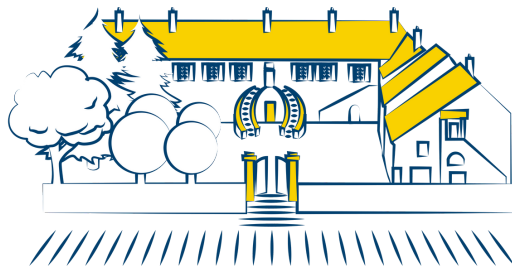


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE 2024

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 14 et le 19 septembre 2024.

Vendange manuelle et mécanique, tri, égrappage et mise en cuve par gravité. Cuvaïson 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 août 2025.

Taux d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Sa couleur de rubis dense exhale un parfum complexe et intense, d'épices, de cannelle, de réglisse, de fleurs comme la violette. Dès l'attaque, il se fait généreux, franc et d'une densité exceptionnelle. Puis un velouté soyeux, un fruit pulpeux caressent les papilles, comme un tissu enveloppant, doux et délicat. Une finale craquante, longue, souligne la profondeur de ce joli vin.

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 2030.

