

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Chardonneret élégant
Robert Joussier 1914

REVILLER 2024

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat : En Reviller à St Denis de Vaux

Sol argilo-carlaire 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 : 20 septembre 2024.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger, débourbage à froid puis entonnage.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne de 500 litres dont 30% neufs pendant 10 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2025 - 75 cl et 150 cl.

Taux d'alcool : 13%.

DÉGUSTATION

D'un bel or vert soutenu, il se dégage un parfum très doux de pomelos, d'épices et de fleurs de lys. L'attaque est ciselée et laisse place à un jus complexe, ample et d'une belle patine. On croque dans une brioche au beurre frais, une pointe citronnée, il a du peps, de l'énergie, pimpant et croustillant. Une telle présence saura accompagner de nombreux moments !

SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritifs, volailles rôties, terrines de poisson, saumon grillé, fromages à pâtes cuites.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2029.

