

# DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



## CLOS DE L'ÉVÊCHÉ

2023

### CÉPAGE

Pinot Noir

### TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire en coteau orienté nord-ouest.

Âge moyen des vignes : 25 ans - Surface 2,5 ha.

Planté en vigne depuis la fin du moyen-âge, le Clos de l'Évêché s'étend autour du domaine.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 10 septembre 2023.

Récolte mécanique avec tri, égrappage et mise en cuve par gravité.

Cuaison pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec contrôle automatique des températures. Macération de 16 jours.

Élevage en fûts de chêne de 500 litres pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille en novembre 2024.

Taux d'alcool : 14 %

### DÉGUSTATION

Il porte une robe rubis intense et dévoile un parfum raffiné de violette et de cuir noble. Sa trame est soyeuse, son toucher évoque un tissu de lin élégant ou un doux cuir. Son fruité est explosif, à la fois sérieux et séduisant, sa finale se décline sur les herbes aromatiques et l'orange sanguine. Un joli vin dont la complexité l'amène à côtoyer l'excellence de la Bourgogne.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

Pâtés en croûte et charcuteries fines, viandes rôties ou grillées, fromages de chèvre frais.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029.

