

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Chardonneret élégant
Robert Joussier
1914

REVILLER

2023

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 : 16 septembre 2023.

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 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille en août 2024.

Taux d'alcool : 14%.

DÉGUSTATION

D'un or-vert pâle, se dégage un parfum complexe et délicat, apaisant et réconfortant de douceur. Au palais, c'est une explosion aromatique, toute en charme et subtilité. On oublie le chardonnay pour découvrir un ensemble de saveurs généreuses. Comme dans un conte, on ouvre un coffre aux trésors, nous faisant vivre un voyage avec des arômes variés et des sensations fabuleuses. C'est un petit bijou de notre Côte Chalonnaise.

SUGGESTIONS DE SERVICE

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

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2028.