

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



CLOS DE L'ÉVÊCHÉ 2025

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat : Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 10 ans

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 : 31 août 2025.

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

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 50 % neufs pendant 10 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100 %.

Légère filtration et mise en bouteille le 10 août 2026.

Taux d'alcool : 13 %.

DÉGUSTATION

Une robe dorée, un parfum de truffe blanche et d'épices, ce vin est explosif ! La magie de la fermentation a opéré, le raisin s'est transformé en breuvage au tempérament de feu, solaire, solide et terrien. Une longueur saline, épicées avec des notes de curry. A l'ouverture, c'est un délice de rondeur, d'énergie et de plénitude, mais attention il est enivrant !

SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritifs, verrines, volailles rôties, fromages variés.

Température idéale : 12°C

À déguster jusqu'en 2030.

