

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Ancolie
par Vincent Joussier

COTEAUX BOURGUIGNONS 2025

CÉPAGE

Gamay 70 % et Pinot Noir 30 %

TERROIR

Appellation : Coteaux Bourguignons
Le lieu-dit le Meix de Chateau est situé au coeur du village de Saint-Denis-de-Vaux avec un sol à dominante granitique parfaitement adapté au Gamay.
Surface : 0,25 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 6 septembre 2025.
Égrappage 100 %, tri et mise en cuve par gravité.
Fermentation alcoolique avec une légère macération afin de conserver les arômes fruités.
Élevage en cuve inox pendant 6 mois.
Filtration et mise en bouteille le 10 août 2026.
Taux d'alcool : 12,5 %

DÉGUSTATION

Le gamay orne sa robe de reflets violets et domine de son parfum de vendange, de cassis, de violette, de pivoine et de rose. Sa fraîcheur nous désaltère, il est sincère, brut et franc. Le pinot apporte de l'élégance à sa texture croquante et à sa finale graphite. A la fois simple et raffiné, il est accessible et charmeur. C'est la pièce maîtresse du panier de picnic !

SUGGESTIONS DE SERVICE

Planches apéritives de charcuteries et fromages, tartes salées, viandes grillées, carré de porc, légumes fondants, salades composées.

Température idéale : 16°C
À déguster jusqu'en 2029.

