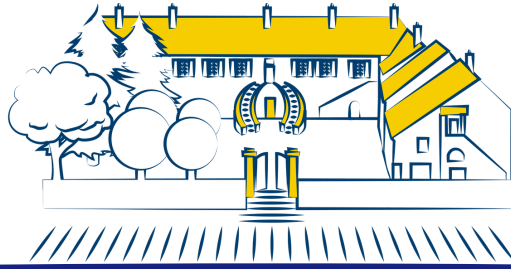


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2025

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat : En Reviller à Saint 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 : 2 et 3 septembre 2025.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger puis débourbage à froid. Fermentation alcoolique et élevage en cuves inox.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100 %.

Filtration et mise en bouteille le 10 août 2026.

Taux d'alcool : 13,5%.

DÉGUSTATION

Couleur de bouton d'or clair, il a ce parfum subtil, puissant et si expressif d'un bouquet de fleurs et de fruits, de mirabelles et de poudre d'amandes. Ample, généreux et complexe, il conquiert toutes les papilles gustatives par son volume et sa précision. Un élevage fin offre quelques notes grillées sur une finale persistante. Séduisant et accueillant, il est à lui seul une invitation à se sentir bien.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritif, planches de fromages et charcuteries, noix de Saint Jacques, volailles.

Température idéale : 12°C

À déguster jusqu'en 2029.

