

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Chardonnay élégant
Robert Joussier 1914

REVILLER 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, débourage à froid puis entonnage.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne de 500 litres dont 30 % neufs pendant 10 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100 %.

Légère filtration et mise en bouteille le 10 août 2026 - 75 cl et 150 cl.

Taux d'alcool : 13,5%.

DÉGUSTATION

De sa robe d'or aux reflets verts émanent des parfums de plantes fraîches, de nature, de sol après la pluie. Un pur jus crémeux et concentré en fruits s'assemble subtilement au minéral et aux notes boisées. En finale, persistent le gras de l'olive verte et le croquant du fruit. A la fois énergique et enveloppant, sa force douce câline le palais, dans un pur esprit de gourmandise.

SUGGESTIONS DE SERVICE

De l'apéritif au dessert, tous les accords sont possibles.

Température idéale : 12°C

À déguster jusqu'en 2030.

