

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2018



CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 240 et 350 m d'altitude.
Sélection de nos meilleures parcelles exclusivement situées dans notre village de St Denis de Vaux.
Surface : 8 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte entre le 30 août et le 12 septembre 2018.
Vendange manuelle et mécanique, tri, égrappage et encuvage par gravité.
Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours puis fermentation alcoolique avec remontages en alternance avec quelques pigeages.
Élevage en cuve inox pendant 10 mois puis filtration et mise en bouteille en août 2019.
La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

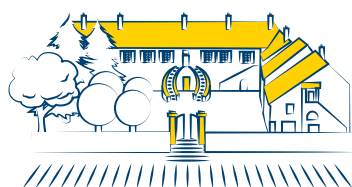
NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge rubis, limpide et brillante.
Nez : Arômes intenses de fruits rouges.
Bouche : Un Côte Chalonnaise tout en plaisir aux tanins souples et soyeux.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Viandes blanches en sauce, viandes et légumes grillés à la plancha.
Fromage : Cosne du Morvan (chèvre mi-sec).
Température de service : 16°C
Un vin très fruité à boire pendant sa jeunesse.

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent
JOUSSIER
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ
71640 SAINT DENIS DE VAUX
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43
CONTACT@JOUSSIER.COM