



CLOS DE L'ÉVÊCHÉ

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2018

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 25 ans

Planté en vigne depuis le moyen-âge, le Clos de l'Évêché s'étend sur 2 hectares et demi autour du domaine.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de récolte : 3 septembre 2018

Égrappage total, tri, encuvage par gravité en cuves inox ouvertes avec contrôle des températures, macération préfermentaire à froid puis fermentation alcoolique, remontages et pigeages. Macération post fermentaire avec maintien des températures.

Élevage en foudres de chêne (1400 litres) pendant 12 mois.

Filtration et mise en bouteille novembre 2019.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe rubis intense, lipide et brillante.

Nez : Fruits rouges, framboise

Bouche : Beaucoup de rondeur avec un parfait équilibre. Tanins soyeux et harmonieusement boisé.

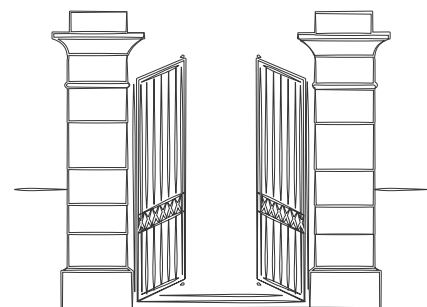
SUGGESTIONS DE SERVICE

Il accompagnera vos petits gibiers et viande grillées.

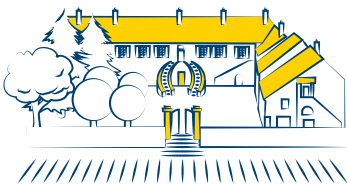
Fromage : Mont d'Or, Abondance et Reblochon.

Température de service : 16°C

Vieillessement optimal : 2 à 6 ans.



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