



# ÉDITION LIMITÉE

## BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

### 2018

#### CÉPAGE

Pinot Noir

#### LA CUVÉE

Selection de la meilleure cuvée au moment des vinifications : c'est la quintessence du Domaine.  
Climat Chaumotte vieille vigne à St Denis de Vaux. 272 bouteilles numérotés, issues d'un unique fût neuf.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle, égrappage et macération pré-fermentaire à froid.  
Vinification traditionnelle en cuve inox ouverte avec contrôle de la température. Élevage 100% fût neuf.

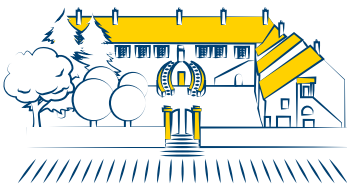
#### NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil Robe grenat intense et profonde. Limpide et disque brillant.  
Nez Intense. Fruits noirs, notes poivrées.  
Bouche Attaque en bouche solide et généreuse, boisé avec des tanins souples. Un vin ample et puissant.

#### SUGGESTIONS DE SERVICE

Cerf, viandes maturées avec une cuisson basse température. Foie gras poêlé. Optimum de consommation 3 à 6 ans.  
Température de service 17°C.

### 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

