



ÉDITION LIMITÉE

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2019

CÉPAGE

Pinot Noir

LA CUVÉE

Selection de la meilleure cuvée au moment des vinifications : c'est la quintessence du Domaine.
599 bouteilles numérotées.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Éraflage et macération pré-fermentaire à froid. Vinification traditionnelle en cuve inox ouverte avec contrôle de la température.
Élevage 100% fût neuf.
Mise en bouteille en décembre 2020.

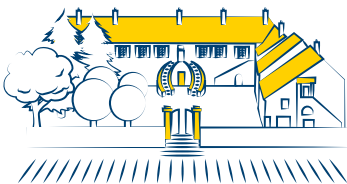
NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat intense et profonde. Limpide et disque brillant.
Nez intense. Fruits noirs, notes poivrées.
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

