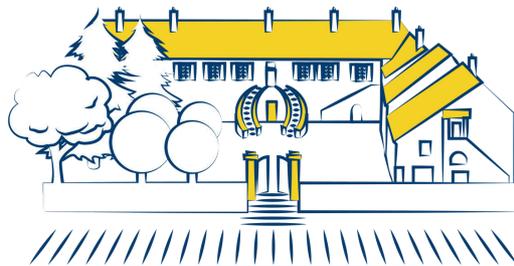


# DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



## BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2022

### CÉPAGE

Chardonnay

### TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat En Reviller à St 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 : 6 septembre 2022.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger puis débourbage à froid. Fermentation alcoolique et élevage en cuves inox.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Filtration et mise en bouteille le 4 aout 2023.

Taux d'alcool : 13%.

### DÉGUSTATION

Mirabelle, fleurs, poire, pomelos rose, ananas sont les notes de tête de son parfum très démonstratif, quelque peu exotique. En bouche, le fruit très mûr est enveloppé dans un joli gras, réhaussé par des saveurs d'écorces d'oranges amères, d'herbes aromatiques et d'amandes amères. A l'ouverture, il gagne en salinité et en précision. Un pur vin de plaisir.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritif, noix de St Jacques, planches de fromages et charcuteries.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2028.

