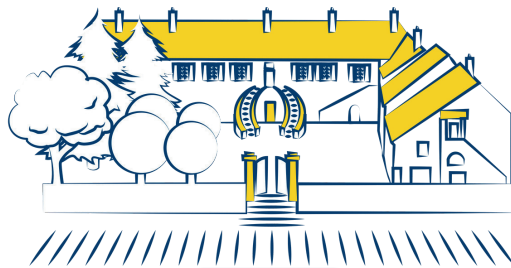


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2022

CÉPAGE

Pinot noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

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

Récolté entre le 28 août et le 6 septembre 2022.

Vendange manuelle et mécanique, tri, égrappage et mise en cuve par gravité. Cuvaïson pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec macération de 2 semaines. La fermentation malolactique est effectuée à 100%. Élevage en cuve inox pendant 10 mois puis filtration et mise en bouteille le 21 mars 2023.

Taux d'alcool : 12,50%

DÉGUSTATION

Son parfum printanier, d'une grande fraîcheur dévoile des notes de dahlia, de roses, de lilas et de fleurs de jardin. Il est franc, pur et net dès l'attaque. Une aération l'assouplit, son étoffe devient soyeuse est pleine, laissant une sensation de légèreté poivrée. Plus qu'un simple bourgogne, il pinote, gagne en élégance et en poésie pour laisser place au plaisir et à la gourmandise.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Viandes et légumes grillés, volailles rôties ou en sauce, fromages crémeux ou de chèvre.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2028.

