

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



CLOS DE L'ÉVÊCHÉ

2022

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 25 ans

Planté en vigne depuis la fin du moyen-âge, le Clos de l'Évêché s'étend autour du domaine.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 6 septembre 2022.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger, débourbage à froid puis entonnage.

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne dont 80% neufs pendant 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille le 4 août 2023.

Taux d'alcool : 13%.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un or vert doré, son parfum est soutenu de notes de miel, de fleurs jaunes, de tilleul et d'accacia. En bouche il évoque le beurre frais saupoudré de fleur de sel, avec un jus précis et enveloppant. Sphérique, il contient tout : le fruit, une belle texture, de l'amplitude, la précision du minéral, une longueur structurée. À l'ouverture, il évolue vers de légers amers et des saveurs de citron confit. Il joue dans la cour des grands.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritifs, poissons au beurre blanc, fromages à pâtes cuites.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2028.

