

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



CLOS DE L'ÉVÊCHÉ

2022

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat Clos de l'Évêché **Monopole**

Sol argilo-calcaire profond en coteau orienté sud-est.

Âge moyen des vignes : 25 ans - Surface 2,5 ha

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 : 2 septembre 2022.

Récolte mécanique avec tri, égrappage et mise en cuve par gravité.

Cuvaïson pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique avec contrôle automatique des températures. Macération de 20 jours.

Élevage en fûts de chêne dont 20% neufs pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille le 14 novembre 2023.

Taux d'alcool : 13,50%.

DÉGUSTATION

Une robe à la couleur pourpre intense, des arômes de confiture de cerise, de rose, il évoque aussi la fraîcheur d'un sous-bois. Son attaque est franche, structurée, avec ce grain évoquant le toucher des épices au palais. A l'aération, sa finesse et son velouté apparaissent, encadrées de tanins au boisé léger. On croque alors dans le grain de cassis et les petits fruits noirs. Vin profond, puissant et complexe qui signe le style maison.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Pâtés en croûte et charcuteries, viandes rôties ou grillées, fromages à pâte molle.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029.

Carafes de préférence dans les 3 premières années.

