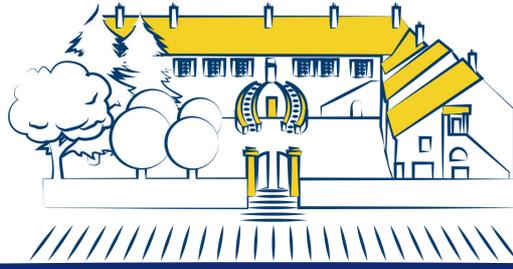


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



COTEAUX BOURGUIGNONS

MEIX DE CHASEAU

2022

CÉPAGE

Gamay 90 % et Pinot Noir 10 %

TERROIR

Appellation : Coteaux Bourguignons

Le lieu-dit le Meix de Chateau est situé au coeur du village de St-Denis-de-Vaux avec un sol à dominante granitique parfaitement adapté au Gamay.

Surface : 0,25 ha

Âge moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 12 septembre 2022.

Égrappage 100%, tri et mise en cuve par gravité.

Fermentation alcoolique avec une légère macération afin de conserver les arômes fruités.

Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Filtration et mise en bouteille le 22 mars 2023.

Taux d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Des notes de petites fleurs sauvages, de violettes, de pervenches, de baies de cassis et de vendange fraîche, se dégagent de sa jolie robe pourpre. L'attaque est franche, juteuse et ciselée. On voyage à fois dans la légèreté du pinot et la force poivrée du gamay, dans un parfait équilibre. Subtil, longiligne et séveux, sa finale épicée affirme sa plénitude.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Planches apéritives de charcuteries et fromages, tartes salées, viandes grillées, carré de porc, légumes fondants.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2028

