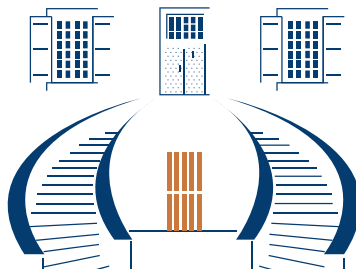


DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



ÉDITION LIMITÉE

2022

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Selection de la meilleure cuvée au moment des vinifications : c'est la quintessence du Domaine.

600 bouteilles produites et numérotées.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : début septembre 2022.

Vendange mécanique, tri, égrappage et mise en cuve par gravité.

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

Élevage 100% en fûts de chêne neufs pendant 12 mois.

Légère filtration et mise en bouteille le 15 novembre 2023.

Taux d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Une robe au rubis dense, son parfum est élégant, intense et complexe, composé de notes musquées, d'humus, de cuir et de poudre de cacao amer. Son jus est concentré, comme un thé très infusé, il est structuré, il trouve son équilibre entre longueur et densité. L'air exalte son fruit, il évoque le croquant d'un chocolat aux cranberries, avec une légère amertume en finale. Vin de repas par excellence.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Viandes mûrées ou en sauce, gibier, gigot d'agneau.

Température idéale : 16°C

A déguster jusqu'en 2029. A carafes de préférence.

