

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Chardonneret élégant
Robert Joussier
1914

REVILLER

2022

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Appellation : Bourgogne Côte Chalonnaise

Climat En Reviller à St Denis de Vaux.

Sol argilo-calcaire en coteaux et clos de murs en pierres sèches.

Surface : 1,5 ha

Âge moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 06 septembre 2022.

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

Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne de 500 litres dont 30% neufs pendant 11 mois.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

Légère filtration et mise en bouteille le 3 aout 2023.

Taux d'alcool : 13%.

DÉGUSTATION

D'un bel or doré, émanent des arômes de fruits jaunes, de champignons frais, de terre calcaire et de truffe blanche. Dès l'attaque, il est plein, sphérique, à la fois rond et ciselé, laissant au palais une sensation crayeuse. Avec de légers amers de citron confit en finale, il est précis, frais et solaire. Il affiche une touche de modernité et sa plénitude met en valeur les terroirs de la Côte Chalonnaise.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Apéritifs, volailles rôties, terrines de poisson, saumon grillé, fromages à pâtes cuites.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2028.

