

# DOMAINE DE VILLAINÉ

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

### Bourgogne Côte Chalonnaise

## LA DIGOINE

2023



#### DESCRIPTION

La Digoine est issu de vignes situées en pied de coteau où le sol est plus profond. Ce lieu-dit "La Digoine" est connu depuis des siècles pour la qualité du vin rouge qu'on y produit. Nous y avons planté des sélections de pinot Noir fin à rendements modérés.

La Digoine peut se déguster très jeune: deux ou trois mois après la mise en bouteille, il séduit d'emblée par ses arômes et ses saveurs de petits fruits rouges, son équilibre entre rondeur et fermeté et sa longueur en bouche. Après 18 à 24 mois, il évolue et mûrit lentement. Il vaut mieux alors attendre une dizaine d'années pour découvrir ses arômes profonds et complexes dignes d'un grand Bourgogne. La Digoine peut se garder 12 à 15 ans selon le millésime et selon la cave.

Jeune, il faut le servir autour de 16 degrés, plus vieux autour de 18 degrés, avec des viandes rouges et de nombreux fromages, mais éviter les pâtes molles telles que le camembert, brie ou vacherin.

#### DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis qui augure d'une Digoine un peu plus sérieuse que d'habitude peut-être ? Son nez, finement parfumé de notes de fruits rouges (framboise, noyau de cerise), a besoin de quelques instants et de se réchauffer un peu pour exprimer cette profondeur, cette intensité aromatique et cette tendresse assez coutumière pour ce vin.

En bouche, la capacité du vin à se « détacher » du fruit lui permet non seulement d'accéder à un niveau d'élégance aromatique élevé mais aussi à une définition plus aérienne de son terroir. L'acidité est bien intégrée et rafraichissante ce qui rend l'expression du fruit plus précise, plus profonde et plus dense. Les tanins mûrs et déjà soyeux sont bien enrobés par l'expression concentrée du fruit de pinot noir.

Un grand vin détendu, salin et plein de vibration qui dépasse largement son niveau d'appellation. A boire dans les deux ou trois ans, voire plus tard vu le grand potentiel de garde de ce vin.

[www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)