

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2023



DESCRIPTION

Voisin de la Digoine, le lieu-dit La Fortune bénéficie d'un sol, d'un climat et d'une exposition identique, donc favorable au Pinot Noir. La vigne étant plus jeune, La Fortune est un vin très fruité, ouvert, mais plus tendre que la Digoine.

Nous recommandons de le boire dans les deux ou trois ans après la mise en bouteille pour apprécier ses saveurs de fruits rouges et sa fraîcheur. Il faut le servir autour de 16 degrés avec des viandes, des volailles (en évitant les sauces et assaisonnements trop relevés) et des fromages doux, à l'exclusion des pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.

MILLÉSIME

Notre Bourgogne Côte Chalonnaise La Fortune étant produit en trop petite quantité, nous avons décidé de ne le proposer qu'aux professionnels. Vous le trouverez donc chez les bons cavistes et restaurants.

DÉGUSTATION

La robe est pourpre, plutôt soutenue. Le nez quant à lui oscille entre des notes florales telles que la violette et de fruits tels que le cassis ou les fraises écrasées.

En bouche, le vin présente une densité supplémentaire lié à la présence de vendanges entières (40%). Il reste néanmoins très juteux, frais et digeste. On retrouve en bouche ce que l'on perçoit au nez : des notes florales et fruitées habillées par une texture et un grain du vin qui tapissent bien l'ensemble du palais. C'est un vin doté d'un fruit scintillant avec une bouche pulpeuse, qui donne une joyeuse expression de son fruit, le Pinot Noir.

A boire maintenant sur le fruit ou attendre trois à cinq ans.

www.de-villaine.com