

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2024

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

Issu de vignes qui prennent racine en profondeur au lieu-dit la Fortune, ce vin propose un nez plutôt poivré, presque épicé, dense, floral et surtout fruité avec une légère touche lactique.

La bouche, même si elle est un peu plus sérieuse que d'habitude, reste très aérienne, sur la fraise des bois, les framboises avec un bouquet d'épices douces aux notes gourmandes, acidulées et structurée par des tanins délicats et soyeux.

Un vrai vin de plaisir à boire et à partager dès maintenant sur son fruit.



www.de-villaine.com