

# DOMAINE DE VILLAINÉ

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

### Bourgogne Côte Chalonnaise

## LA DIGOINE

2022



#### 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

Avec un nez droit, sérieux, notre Digoine donne une impression de sobriété.

En bouche la franchise du fruit est réhaussée par des tanins un peu plus présents que ceux de La Fortune. Ces tanins, même s'ils concentrent la texture du vin, restent cependant soyeux et donnent à La Digoine une sensation saline détendant le vin et le rendant très digeste.

Comme à son habitude, on sent que ce vin est nourri par l'énergie du terroir qui s'exprime à travers un fruit mûr. Il demande quelques années avant de profiter de son expression franche et juteuse.

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 même plus tard vu le grand potentiel de garde de ce vin.

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