

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA DIGOINE

2016



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

Au premier regard, la robe est soutenue, rouge intense.

Même si le nez est encore un peu timide, il laisse deviner un grand vin ; impression confirmée par la complexité en bouche. Le vin est charnu, riche, profond, « épais » avec des tanins mûrs et soyeux.

www.de-villaine.com