

# DOMAINE DE VILLAINÉ

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

---

### Bourgogne Côte Chalonnaise

## LA DIGOINE

2017

---



### 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

Grâce à la qualité des raisins récoltés, à la décision de vinifier un peu plus de vendanges entières que d'habitude, notre Digoine 2017 est séduisante avec une robe soutenue, rouge foncée, un nez puissant et dense, une bouche incroyable de finesse pour un pinot noir à ce niveau-là d'appellation. Les tanins mûrs et soyeux donnent au vin une épaisseur, une profondeur, un velouté qui laisse augurer un très joli potentiel de garde.

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