

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA DIGOINE

2020



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 des notes légèrement poivrées, de framboise et de noyau de cerise, le nez, même s'il est un peu fermé à l'ouverture de la bouteille donne une impression de profondeur, d'intensité et de tendresse.

En bouche, on retrouve ce qui fait le charme de notre Digoine : un niveau d'élégance aromatique très beau, une acidité bien intégrée et rafraichissante qui rend l'expression du fruit plus précise, profonde et dense. La finale est structurée et persistante. Les tanins mûrs et soyeux sont bien enrobés par l'expression concentrée du fruit de pinot noir.

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