

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA DIGOINE

2024

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

Sans exubérance, notre Bourgogne Côte Chalonnaise La Digoine est capable de faire parler son terroir en profondeur, avec une suavité, une élégance discrète au nez. Tout en étant charnue, la bouche reste dynamique. Les tanins sont soyeux et accompagnent parfaitement des notes de fruits tels que le cassis noir, la fraise écrasée ou la cerise, le tout accompagnant une finale presque saline.

L'énergie de ce vin tient à la qualité et la singularité de son terroir rattachée à la source d'eau du village. L'eau qui abreuve le monde d'en-dessous de la Digoine permet de détendre le vin, de le rendre très fluide dans son expression aromatique et offrant un bouquet équilibré entre les fruits noirs, les tanins et une énergie communicative, signe distinctif de ce vin.

Attendre entre deux à cinq ans avant de profiter pleinement des qualités organoleptiques de ce vin.



www.de-villaine.com