

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2018



DESCRIPTION

Voisin de la Digoine, le lieu-dit La Fortune bénéficie d'un sol, d'un climat et d'une exposition identique, donc favorable au Pinot Noir. La vigne étant plus jeune, La Fortune est un vin très fruité, ouvert, mais plus tendre que la Digoine.

Nous recommandons de le boire dans les deux ou trois ans après la mise en bouteille pour apprécier ses saveurs de fruits rouges et sa fraîcheur. Il faut le servir autour de 16 degrés avec des viandes, des volailles (en évitant les sauces et assaisonnements trop relevés) et des fromages doux, à l'exclusion des pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.

MILLÉSIME

Notre Bourgogne Côte Chalonnaise La Fortune étant produit en trop petite quantité, nous avons décidé de ne le proposer qu'aux professionnels. Vous le trouverez donc chez les bons cavistes et restaurants.

DÉGUSTATION

Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts d'un à trois vins. C'est un vrai vin de nez. Les fruits rouges prédominent alors que la bouche évoque la fraise des bois. Les tanins sont mûrs, suaves et, alliés à des notes acidulées, permettent de donner à ce vin une belle fraîcheur aromatique.

A boire maintenant sur le fruit ou attendre trois à cinq ans pour sentir le vin gagné en densité.

www.de-villaine.com