DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2019

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

D'une robe rubis profonde, le nez évoque les fruits rouges et "pinote joyeusement". La bouche est un peu plus structurée que d'habitude avec des tannins plus serrés mais conserve cette fraîcheur dans l'expression de son fruit, pure, digeste et équilibrée.

www.de-villaine.com