

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LA FORTUNE

2020



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

Belle robe pourpre accompagnée d'un nez de violette et de fruits tels que le cassis ou les fraises écrasées.

En bouche, le vin est très juteux, avec des notes presque épicées. On retrouve le goût des fraises écrasées. La texture et le grain du vin tapissent bien l'ensemble de la bouche avec une finale légèrement amère rappelant la vinification en vendange entière.

A boire maintenant sur le fruit ou attendre trois à cinq ans.

www.de-villaine.com