

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUS AIMÉ

2016



DESCRIPTION

Les Clous Aimé (anciennement dénommé Les Clous) provient de sept parcelles différentes de chardonnay situées sur l'aire d'appellation Bouzeron. Orientés au Sud, où, en été, le raisin mûrit à l'abri du vent du Nord.

Notre vigne est plantée à partir de sélections du cépage Chardonnay que nous avons choisies pour leurs rendements modérés.

Les anciens du village de Bouzeron avaient l'habitude de dire, lorsqu'ils se rendaient dans les vignes de chardonnay à Bouzeron, qu'ils allaient dans "Les Clous Aimé".

Ce que les anciens disaient, j'ai souhaité l'écrire sur l'étiquette de notre Bourgogne côte Chalonnaise blanc pour les honorer.

Les Clous Aimé est avant tout un vin de garde. Issu de vieilles vignes et d'un terroir à dominance calcaire, il présente dans sa jeunesse un caractère très pur et minéral, mais pour l'apprécier pleinement, il faut savoir l'attendre et ce n'est qu'après 5 à 7 ans qu'il révèle la finesse et la complexité de ses arômes.

Il faut le servir entre 12 et 14 degrés avec des poissons, des viandes blanches (en évitant les sauces trop relevées) et certains fromages: chèvres, reblochon, beaufort, comté.

MILLÉSIME

Ce vin provient de sept parcelles différentes de chardonnay situées sur l'aire d'appellation Bouzeron. Les anciens du village de Bouzeron avaient l'habitude de dire, lorsqu'ils se rendaient dans les vignes de chardonnay à Bouzeron, qu'ils allaient dans "Les Clous Aimé".

Ce que les anciens disaient, j'ai souhaitais l'écrire sur l'étiquette de notre Bourgogne côte Chalonnaise blanc pour les honorer.

DÉGUSTATION

Grande réussite en 2016, notre Clous Aimé 2016 est puissant, dense, avec un toucher de bouche doux et floral à la fois. Un vin de plaisir, sans complexe et très attractif. Pas besoin de réfléchir, il faut simplement le boire.