



### Accords mets et vins

Viande blanche , volailles - viandes mijotées (navarin d'agneau, pot au feu) - grillades de côtes d'agneau en été - œufs meurette.  
Certifié Gueuleton.

### Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Le dénominateur commun de ces parcelles est la roche mère calcaire présente sur toute la Côte des Vins. C'est sous le climat Bourguignon continental qui alterne des hivers rigoureux et étés chauds que le Pinot Noir trouve sa parfaite expression.

**Cépage** : 100% Pinot noir

**Vendange** : Vendanges manuelles en caisse de 15kgs

**Viticulture** : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - exploitation prophylactique des vignes pour limiter au maximum l'utilisation d'intrants

**Vinification** : Vinifiés comme tous nos grands vins, avec un tri minutieux sur table, un égrappage à 100% puis des cuvaisons longues de trois semaines environ.

**Elevage** : Après un pressurage très doux, le Bourgogne Decelle-Villa est ensuite descendu en cave puis élevé en fûts pour 13 mois.

### Dégustation

**Robe** : Une robe rouge profonde avec une belle brillance.

**Nez** : Le nez offre des arômes puissants de fruits rouges et de griotte et une note épicée qui se révélera au fur et à mesure que le Bourgogne Decelle-Villa s'ouvre.

**Bouche** : La bouche est marquée par la puissance de la structure tannique, présente sans être agressive, preuve d'un grand millésime.

**Finale** : Un vin qui marque par sa finesse et sa longueur en bouche, hors du commun pour ce type d'appellation.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Température de service** : 17°