

DOMAINE DECELLE-VILLA



Accords mets et vins

Gratins de légumes (choux-fleur - courgettes) - viande : mignon
de veau aux morilles - œufs meurette - fromage : brie

Détails

Domaine : Domaine Decelle-Villa
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2016
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Chorey les Beaune

Dégustation

Robe : De couleur rouge rubis peu intense
Nez : un nez frais et fruité
Bouche : En bouche, la structure est souple et gourmande et on trouve des notes de griotte et de framboise. C'est un vin léger, élégant et peu tannique.
Finale : Sa structure douce et délicate, laisse un léger voile aromatique sur le palais
Garde : A déguster dès maintenant
Température de service : 17°

Caractéristiques

Terroir : Le Chorey-Lès-Beaune DECELLE-VILLA s'étend sur des sols relativement profonds de terres noires argilo-calcaires. Le sous-sol onstitué de graviers d'alluvions lui confère un drainage naturel optimal qui compense le peu de pente de cette parcelle.
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'intrans
Vinification : Les raisins sont vinifiés en cuve inox dans notre cave de Nuits-Saint-Georges après un tri éiculeux. La cuvaision n'excède pas 17 jours et l'extraction se fait de manière très douce afin de préserver le coté charmeur du Chorey-Lès-Beaune DECELLE-VILLA.
Elevage : Il est ensuite élevé environ 14 mois en fûts de 228L

HISTOIRE DU DOMAINE

L'entité DECELLE-VILLA a été fondée en 2008 grâce au rachat des vignes du Domaine MARTIN. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 7 hectares de vignes convertis en agriculture biologique (Ecocert FR-BIO-01), et la gamme de vins s'étend sur les belles appellations de la Côte de Beaune et Côte de Nuits : Hautes-Côtes de Beaune rouge et blanc, Savigny-Lès-Beaune, Beaune 1^{er} Cru "Clos du Roi" et les "Teurons", Chorey-Lès-Beaune et Côte de Nuits-Villages. C'est d'abord une âme de vignerons qui a animé DECELLE-VILLA. Forts de leur expérience dans le Bordelais, le Roussillon et la Vallée du Rhône, Olivier DECELLE et Pierre-Jean VILLA portent une vision intransigeante sur la santé du sol et des plantes. Ils partagent cette vision avec Jean LUPATELLI l'oenologue et vinificateur du domaine. Avec une équipe resserée aux vignes et en cave, il en gère tous les rouages, et mène de front toutes les activités du domaine, de la culture de la vigne à la mise en bouteille. Le style DECELLE-VILLA c'est avant tout de la finesse. La ligne directrice du travail en cave est le respect et la délicatesse, avec une vinification adaptée à chaque parcelle. Les fermentations démarrent naturellement, les raisins sont pigés à la main. L'extraction est douce et mesurée et elle privilégie l'expression du terroir. C'est avec le même soin et la même implication que sont vinifiés tous les vins : des appellations "Villages" au "Premier Cru". C'est pourquoi nos Bourgognes rouges ou blanc dévoilent d'emblée la qualité et la précision du travail de nos équipes, parce que le plaisir de la dégustation ne doit pas être dépendant d'un positionnement tarifaire.



Plaisirs du vin
Poitiers