

DOMAINE DECELLE-VILLA



Accords mets et vins

Les viandes rouges, les gibiers, un civet de lapin, des fromages affinés

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Choresy les Beaune

Nom du Vigneron : Olivier Decelle & Jean-Pierre Villa

Domaine : Domaine Decelle-Villa

Millesime : 2018

Dégustation

Robe : Couleur rouge rubis peu intense

Nez : Ce vin offre un nez flatteur

Bouche : Structure tannique souple et harmonieuse

Finale : On y découvre alors beaucoup de rondeur et de beaux arômes de fruits rouges frais.

Garde : De 8 à 10 ans

Température de service : 17° C

Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Noir

Vendange : La vendange est réalisée à la main, triée sur table avec soin

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés en cuve inox après un tri méticuleux. La cuvaison n'excède pas 17 jours et l'extraction se fait de manière très douce afin de préserver le côté charmeur de ce vin. Il est ensuite levé environ 14 mois en fûts.

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.

