

## DOMAINE DECELLE-VILLA



### 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

**Primeur** : non  
**Bio** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Domaine Decelle-Villa  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : non  
**Millesime** : 2018  
**Degrès** : 12,8 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Cépages** : Pinot noir  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Bourgogne  
**Appellation** : AOP Bourgogne

### 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°

## 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<sup>er</sup> 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.

