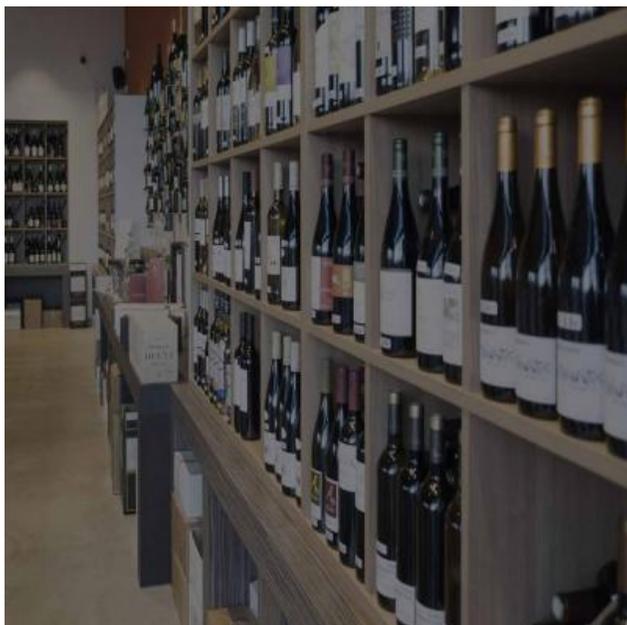


DOMAINE DECELLE-VILLA



Accords mets et vins

Certifié Gueuleton.

Détails

Primeur : non

Bio : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Decelle-Villa

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2014

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Cépages : Pinot noir

Contenance : 0,75 L

Région : Bourgogne

Appellation : AOP Côtes de Nuits

Caractéristiques

Terroir : Ses principales caractéristiques sont sa situation très solaire et la nature pauvre du sol sur une roche mère calcaire très proche de la surface. Le Pinot, qui s'exprime le mieux sur des situations difficiles, atteint toujours sur ce terroir des maturités puissantes mais de petits rendements.

Cépage : 100% Pinot noir

Vendange : Les raisins sont récoltés à la main en petites caisses puis triés sur table suivi d'un égrappage.

Viticulture : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - vignoble conduit en agriculture bio sans produits chimiques et sans pesticides

Vinification : Le CÔTE DE NUITS DECELLE-VILLA est vinifié en grains entiers, pigés à la main. La couleur et la structure tannique s'extraitent très vite pour donner un vin puissant.

Élevage : Élevé en fûts dont environ un tiers de la cuvée en fûts neuf de 228 L, il trouve le temps de s'assagir pendant les 12 mois que dure son élevage.

Dégustation

Robe : La couleur est intense et profonde.

Nez : Le nez, puissant, se déroule sur un bouquet de fruits murs, de cerise et de pruneaux. Il prendra en vieillissant des notes plus épicées.

Bouche : En bouche, on est frappé par la puissance des sensations et la plénitude de la chair. Plus massif que fin, le CÔTES DE NUITS DECELLE-VILLA se suffit à lui-même et permet d'aborder un autre aspect du Pinot Bourguignon.

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^{er} Cru "Clos du Roi" et les "Teurons", Chorey-Lès-Beaune et Côte de Nuits-Villages. C'est d'abord une âme de vigneron 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.

