

DOMAINE DECELLE-VILLA



Accords mets et vins

A l'apéritif - Plats : une quiche de légumes ou de poisson - flan aux asperges - risotto aux fèves - des escargots de Bourgogne - omelette à l'estragon - Viande : filet mignon

Détails

Domaine : Domaine Decelle-Villa
Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Millesime : 2017
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Hautes-Côtes de Beaune

Dégustation

Robe : Jaune paille
Nez : Des notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia et de miel
Bouche : En bouche, la vivacité et la fraîcheur sont balancées par la richesse et la minéralité.
Finale : On trouve là un vin de grand équilibre.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : entre 12 et 14°

Caractéristiques

Terroir : L'exposition, très solaire de cette parcelle « Les Champlains » compense l'altitude et permet d'obtenir des vins blancs tendus.
Cépage : Chardonnay 100%
Vendange : Vendanges manuelles en caisse de 15kgs
Viticulture : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - vignoble conduit en agriculture bio sans produits chimiques et sans pesticides
Vinification : Les raisins sont pressés délicatement dans notre cuverie DECELLE-VILLA à NUITS-SAINT-GEORGES. La fermentation se déroule ensuite en fûts de 500 L grâce à l'action des levures naturelles du raisin.
Elevage : 12 mois d'élevage en fût de chêne de 228L avec 2030% de fût neufs.

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 1er 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.

