CHÂTEAU
DE LA VELLE
MEURSAULT



Bourgogne Pinot Noir

ALPinot

Ce Pinot Noir du Château de la Velle est le fruit avant-gardiste de cette nouvelle génération qui perpétue les traditions ancestrales familiales. Au cœur des parcelles de plus de 40 ans, sur la commune de Pommard, un terroir d'exception pour le Pinot Noir.

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire

Élevage & vinification

Élevage en fûts de chêne français, dont 20 % neufs, sur une durée de 11 mois. Nous travaillons sur de petits volumes, ce qui nous permet de suivre au plus près chaque fût pour valoriser le terroir qui s'en dégage à travers ce Pinot Noir.

Principalement des fûts de deux vins afin de laisser les arômes du Pinot Noir s'exprimer à leur juste valeur.

Récolté manuellement en caisses percées.

Fermentation malolactique entièrement réalisée.

Accords mets & Pinot Noir

Comme l'exprime son étiquette, un Pinot Noir à déguster sans prise de tête, sur un sommet ou à la maison.

Charcuterie fine, jambon persillé

- Volaille rôtie, poulet aux champignons
- Filet de canard, magret
- Fromages à pâte molle : brie, reblochon, saint-nectaire
- Omelette aux cèpes

Dégustation

Millésime 2023 : année chaude mais équilibrée en Bourgogne, des vins solaires, fruités, avec une belle maturité sans lourdeur.

Œil : rubis clair, brillant, limpide. Reflets cerise.

- Nez : très ouvert dès l'ouverture. Fraise des bois, framboise, cerise croquante. Petit fond floral, violette et une pointe d'épices douces, poivre blanc.

- Bouche : attaque souple et juteuse. C'est fruité, frais, avec des tanins fins, soyeux, presque imperceptibles. Milieu de bouche rond, grâce au fût, mais sans côté boisé lourd. On reste sur le fruit rouge.

- Finale : fraîche, nette, sur la framboise et une petite note de réglisse. Persistance moyenne, très agréable.

C'est un vin gourmand, facile, élégant. Pas un vin de méditation, un vin de plaisir immédiat.