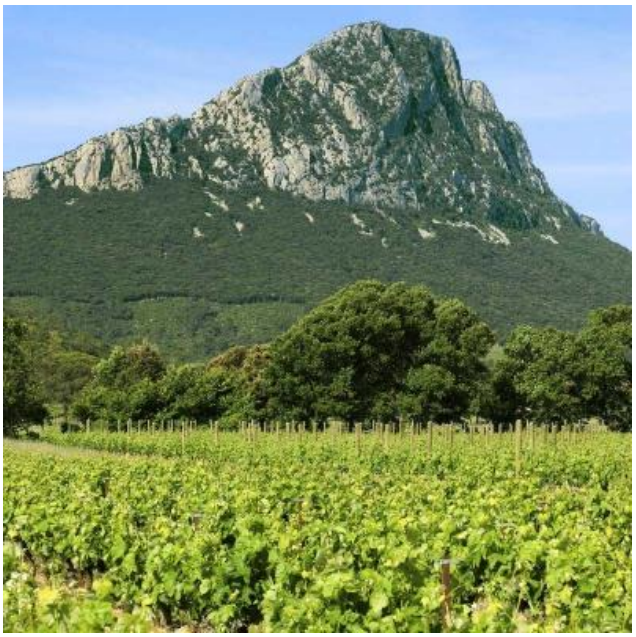
DOMAINE DECELLE-VILLA



Accords mets et vins

Apéritif, entrées, grillades, viandes blanches, viandes rouges, fromages à pâte dure

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Olivier Decelle & Jean-Pierre Villa
Appellation : AOP Hautes Côtes-de-Beaune
Bio : oui
Cépages : Pinot noir
Couleur : Rouge
Domaine : Domaine Decelle-Villa
Millesime : 2019
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Dégustation

Robe : Robe rouge violette intense
Nez : Nez expressif de fruits frais et de kirsch.
Bouche : En bouche, on est séduit par la fraicheur et le croquant de ce vin qui associe à une chair bien présente une structure tannique toute en élégance.
Finale : C'est un vin très fin
Garde : Il s'exprimera particulièrement bien dans sa jeunesse.
Température de service : 17° C

Caractéristiques

Terroir : L'exposition, très solaire, compense l'altitude et permet d'obtenir des vins rouges très croquants
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : La vendange est réalisée à la main, triée sur table avec soin
Vinification : Selon un schéma très traditionnel : levures indigènes, cuvaisons de 20 jours environ.

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 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.