



Issue de plusieurs parcelles sélectionnées dans tout le vignoble Bourguignon, la cuvée de Bourgogne Rouge Domaine Decelle & Fils est essentiellement constituée de replis de « petits villages » tels que Mercurey, Ladoix-Serrigny ou encore Savigny.

## 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.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis vinifiés comme tous nos grands vins, avec un tri minutieux sur table, un égrappage à 100% puis des cuvaisons longues de trois semaines environ.

Après un pressurage très doux, le Bourgogne Decelle & Fils est ensuite descendu en cave puis élevé en fûts pour un an environ.

## DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond avec une belle brillance. 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 Domaine Decelle & Fils s'ouvre. La bouche est marquée par la puissance de la structure tannique, présente sans être agressive, preuve d'un grand millésime.