

Bourgogne

« Garance » 2022

LA SŒUR CADETTE



Situation : Superbe domaine qui met en vedette Vézelay, une appellation du nord de Bourgogne quelque peu méconnue. Vézelay est effectivement un petit village de l'Yonne qui souffre d'être en retrait des grandes côtes viticoles bourguignonnes que sont Chablis, Beaune ou encore Nuits-Saint-Georges. Créé en 1987, le domaine La Sœur

cadette représente 21 hectares dirigé en agriculture biologique par Valentin Montanet, reprenant ainsi le domaine familial autrefois baptisé La Cadette.

Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir : Argiles rouge et calcaire.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Dès le premier nez, une sensation de velours mâtinée de notes évoquant la fleur de sureau, la pivoine et l'iris vous embarque joliment. En bouche, l'acidité est revigorante et le jus fluide a des contours souples, aux angles arrondis. C'est à la fois tendre et bucolique. Le jus parfaitement ciselé est porté par des fruits rouges et noirs : le cassis, la framboise et la fraise écrasée rayonnent en milieu de bouche.

Quelques accords gourmands : dinde au miel ; Paupiettes de volaille farcies aux champignons ; un lapin à la moutarde au cassis...

