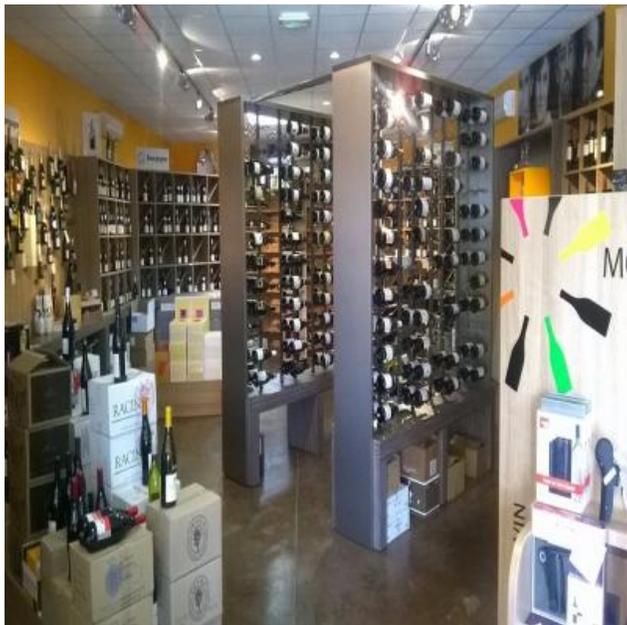


## DOMAINE DECELLE-VILLA



### Accords mets et vins

Ce vin accompagnera bien les plats d'asperges, les grands poissons et même les foies gras.

### Détails

**Effervescent** : non  
**Degrés** : 13 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Primeur** : non  
**Bio** : non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Chardonnay  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Meursault  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2018  
**Domaine** : Domaine Decelle-Villa

### Dégustation

**Robe** : De couleur Jaune paille brillante  
**Nez** : Le Meursault Decelle-Villa se décline sur des notes briochées, amandées et de pomme fraîche.  
**Bouche** : La bouche, de belle tension est pure et nette.  
**Finale** : Un vin de grande expression, qui allie finesse et complexité.  
**Garde** : 10 ans  
**Température de service** : 14°

### Caractéristiques

**Terroir** : Ces lieux-dits, Montrachet, les Perrières, Genévrières et autres Charmes produisent les plus grands vins blancs du monde, sur des sols de calcaire dur plus ou moins traversés de veines marneuses et déclinés dans une infinité de nuances.

**Cépage** : Chardonnay 100%

**Vendange** : La vieille vigne produit peu et des raisins toujours millerandés et très concentrés, tous vendangés à la main.

**Viticulture** : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - exploitation prophylactique des vignes pour limiter au maximum l'utilisation d'intrans

**Vinification** : Les raisins sont pressés délicatement puis la fermentation démarre naturellement dans les fûts de chêne. Pour préserver au maximum la minéralité caractéristique du Meursault Decelle-Villa, nous n'utilisons que 30% de fûts neufs et nous ne le bâtonnons pas.

**Elevage** : L'élevage se fait dans les fûts ayant servi à la fermentation. Après 16 mois dans nos caves, les différentes pièces sont assemblées pendant quelques semaines puis le vin est mis en bouteille.

## 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.

