



Appellation : AOC Bourgogne

Dénomination : La Vigne D'Emile

Le domaine : Famille Gueguen

Nés de familles de vignerons, Céline et Frédéric se sont lancés dans leur propre aventure en 2013. Ils créent leur Domaine niché au cœur du vignoble de Chablis. Les 36 hectares de vignes sont composés en majorité du cépage Chardonnay sur les appellations Bourgogne et Chablis. Ils exploitent aussi les cépages Sauvignon (AOC Saint-Bris), le Pinot Noir avec l'AOC Irancy, l'Aligoté, et le Sacy un cépage rare. Avec un attachement profond aux racines de leurs familles, ils construisent un nouveau Domaine avec un vent de liberté. Céline et Frédéric, écrivent à leur tour une nouvelle page dans l'histoire du vin.

Le terroir : Portlandien, composé de calcaire.

Les Cépages : 100% Pinot Noir.

Elevage : L'élevage se fait à 100% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Doté d'une robe rubis intense aux reflets violets, un nez fin aux arômes fruités et fumés qui se prolonge en bouche avec des saveurs de fruits rouges cuits. C'est un vin qui s'alliera parfaitement avec de la charcuterie, de la volaille, des viandes rouges ou encore des fromages.

Certification : HVE.

