



Bourgogne Rouge

Rouge, 100 % Pinot Noir - 2022

Domaine
Loubet-Dewailly
Grands vins de Bourgogne



Le domaine Loubet-Dewailly, est une structure familiale, qui a su traverser le temps par le biais des 5 générations. Le Domaine s'étend sur une superficie de 12 hectares majoritairement sur la Côte de Beaune, avec la cuverie située sur Pommard et le Caveau de dégustation sur Beaune.

La philosophie du Domaine est le respect de la terre et de la matière, nous avons donc choisi d'être labelisé Haute Valeur Environnementale HVE niveau 3.



Dégustation

Visuel : Une robe rouge rubis, brillante et limpide.

Nez : Un nez expressif en fruits rouges.

Bouche : C'est un vin gourmand caractérisé par des notes de fruits rouges et des tanins patinés.

L'effet millésime : L'année 2022 a été chaude et ensoleillée, donnant aux vins une structure riche et gourmande.

Accords mets et vins : Idéal avec de la charcuterie, lors d'un barbecue ou un tian de légumes.

Service : 16 °C Potentiel de garde : 5 à 6 ans



Vigne

Terroir : Ce vin est issu d'un assemblage de 3 parcelles de la côte de Beaune : Plaine de Volnay (pour la plus grande partie), Corpeaux et Chorey-les-Beaune.

Vigne : Vendange manuelle, avec des petites caisses ajourées, afin de garantir la qualité du raisin jusqu'à la cuverie.



Vinification & Elevage

Vinification : Le tri des raisins est réalisé manuellement en cuverie.

Vinification en cuve inox termo-régulée. Fermentation alcoolique et malolactique naturelles. Aucun intrant.

Elevage : 100% en fûts de chêne français pendant environ 10 mois, dont 10% de fûts neufs.

DOMAINE LOUBET-DEWAILLY

Propriétaire Récoltant

3 rue Notre Dame, 21630 Pommard

Tel. 07 84 02 00 40 - contact@domaineloubetdewailly.com



domaineloubetdewailly.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.