



# Volnay Premier Cru "Clos des Chênes"

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 limpide et brillante.

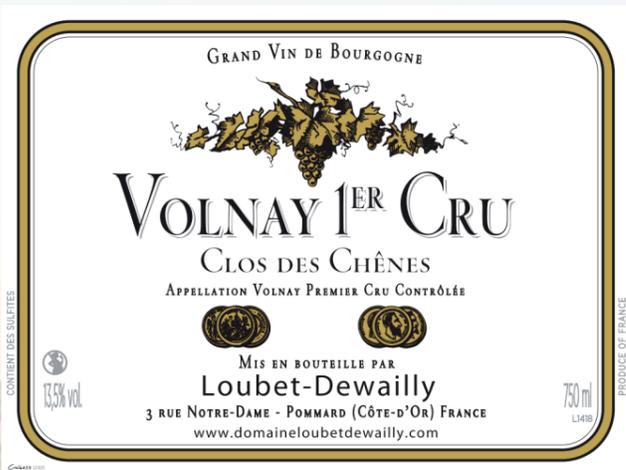
**Nez** : Un nez floral d'aubépine et de chèvrefeuille.

**Bouche** : C'est un vin élégant et équilibré, sur des notes de violette, groseille, cassis et cerise. On retrouve de soyeux tanins et une grande persistance aromatique.

**L'effet millésime** : L'année 2022 a été chaude et ensoleillée, donnant aux vins une structure riche et tout en finesse avec une belle palette aromatique de petits fruits rouges et noirs, signature emblématique de cette appellation.

**Accords mets et vins** : Idéal avec des oeufs en meurette, viandes blanches, risotto aux morilles.

**Service** : 17/18°C    **Potentiel de garde** : 8 ans



## Vigne

**Terroir** : Le bas du Clos, où sont situées nos vignes est exposé sud-est, avec une pente bien drainée.

Le terroir de Volnay a, de par sa proximité avec Pommard, les mêmes caractéristiques principales, mais avec un calcaire blanc plus crayeux. Ce calcaire confère plus de finesse aux vins de Volnay.

**Vigne** : Vendange manuelle, à une date inhabituelle à savoir fin Août, avec des petites caisses ajourées, afin de garantir la qualité du raisin jusqu'à la cuverie.

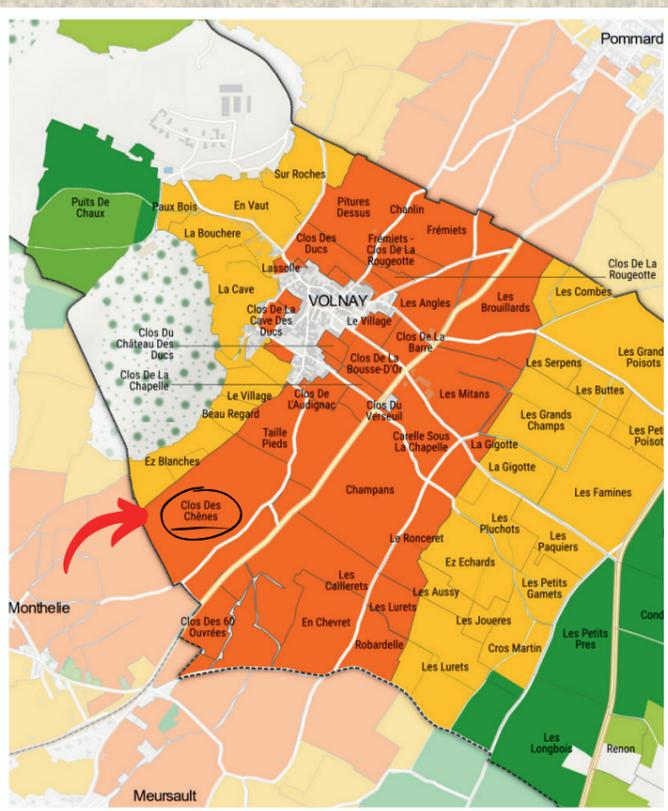


## Vinification & Elevage

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

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

**Elevage** : Elevé en moyenne 12 mois en fûts de chêne français, avec un assemblage de fûts de 2, 3, et 4 vins.



DOMAINE LOUBET-DEWAILLY

Propriétaire Récoltant

3 rue Notre Dame, 21630 Pommard

Tel. 07 84 02 00 40 - [contact@domaineloubetdewailly.com](mailto:contact@domaineloubetdewailly.com)



[domaineloubetdewailly.com](http://domaineloubetdewailly.com)



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