



Pommard Premier Cru "Les Grands Epenots"

Rouge, 100 % Pinot Noir - 2023

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 sa cuverie située à Pommard et son Caveau de dégustation à Beaune.

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



Dégustation

Visuel : Une robe rouge rubis soutenue.

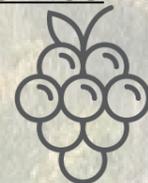
Nez : Un nez fruité et puissant, avec des pointes épicées. Un ensemble fruité généreux mêlé à un boisé élégant.

Bouche : Une aromatique puissante et structurée, caractéristique des vins de Pommard. L'attaque est gourmande portée sur les fruits rouges confiturés, puis la puissance des tanins s'exprime progressivement et sur la longueur.

L'effet millésime : L'année 2023 a été mitigée avec un été frais et pluvieux jusqu'au 15 août puis une vague de chaleur a accélérée la maturité du raisin, donnant aux vins une structure riche avec un mélange de fraîcheur et de gourmandise.

Accords mets et vins : Idéal avec un canard aux morilles, civet de sanglier, boeuf Bourguignon ou des aubergines farcies au quinoa et épices.

Service : 18°C **Potentiel de garde** : 10 ans



Vigne

Terroir : La parcelle située au milieu du coteau et sur un sol : argilo-calcaire. Le terroir des Grands Epenots est incontestablement l'un des plus fins de la commune, tout en étant puissant et structuré, lui assurant un long vieillissement.

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

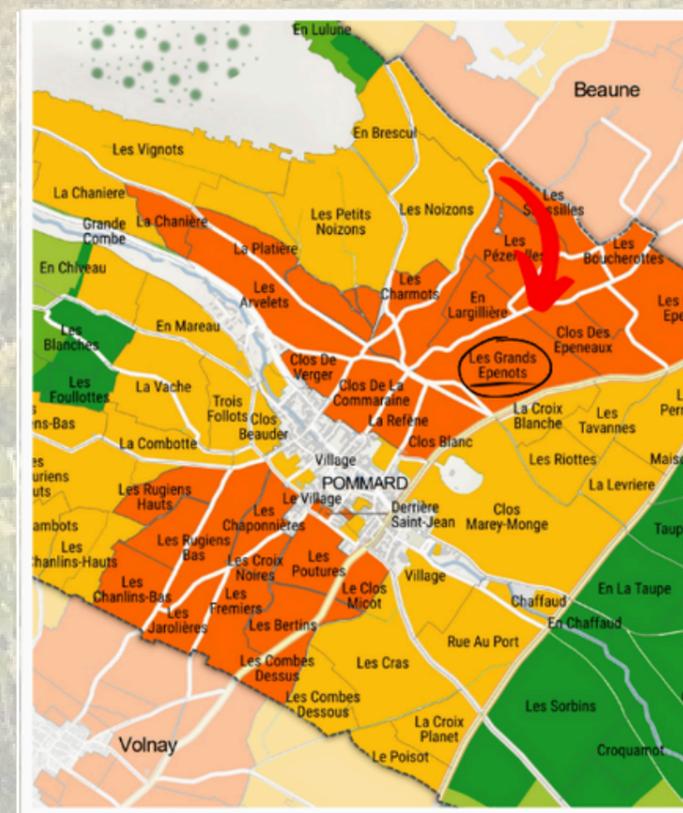
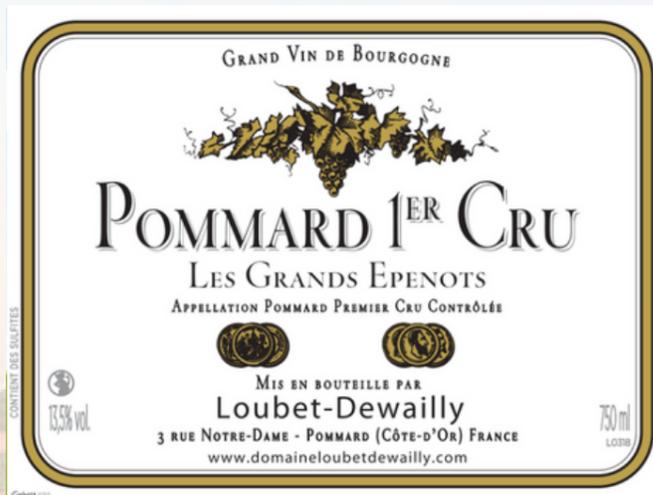


Vinification & Elevage

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

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

Elevage : Elevé en moyenne 12 mois en fûts de chêne Français, dont 10% de neuf.



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.