



Bourgogne Rouge

Rouge, 100 % Pinot Noir - 2023

Domaine
Loubet-Dewailly
Grands vins de Bourgogne



Dégustation

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 labelisé Haute Valeur Environnementale HVE niveau 3.

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 2023 à été mitigée avec un été frais et pluvieux jusqu'au 15 aout 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 des 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 thermo-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.