

LE CHAI DE LA LOUVE

Bourgogne

Pinot Noir, Rouge, 2019



VIGNES

SITUATION

Vignes exposées sud-est sur sols argilo-calcaires à 350 m d'altitude.

A LA VIGNE

Récolte et tri manuels à la vigne.

Type de viticulture : Haute Valeur Environnementale.

Superficie du vignoble : 0.30 ha - **Age moyen des vignes**: 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 3 semaines avec vendanges entières.

Élevage en cuves inox dont une infime partie - 10% - sur lies fines en fût de chêne pendant 6 mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Robe : Rouge intense aux reflets sombres.

Nez : Fruité, franc, cerise kirsch

Bouche : Arômes cerise et fruits rouges, tannique finissant par une légère note poivrée.

A déguster sur des viandes blanches comme rôti de veau ou filet de poulet.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service** : Entre 15°C et 16°C.

Le Chai de la Louve est un domaine viticole situé en Bourgogne, à Azé dans le Mâconnais.

Florian et Bastien, deux frères associés et passionnés, vous invitent à découvrir les cuvées Mâcon Péronne sans sulfites, Mâcon Village et un Bourgogne rouge qui reflètent un riche terroir, là où la nature s'exprime pleinement dans leurs vins. Ces valeurs terriennes et ce respect du vivant se traduisent dans les pratiques culturelles de la vigne et s'inscrivent dans une démarche de Haute Valeur Environnementale.