



LE CHAI DE LA LOUVE

Bourgogne

Pinot Noir, Rouge, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sols argilo-calcaires

A LA VIGNE

Récolte et tri manuels.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Age moyen des vignes:** 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire pendant 3 semaines avec vendanges entières.

ELEVAGE

60% du vin est élevé en fût de chêne sur lies fines

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe: Rouge intense aux reflets sombres. Nez : Fruité, franc, cerise kirsch

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

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Entre 14°C et 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Viandes blanches, volailles, Fromages

NOTRE ENTREPRISE

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.

Date de création/reprise : 2019 -

Surface totale du domaine : 5ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Réduction des intrants phytosanitaire, travail du sol, respect de la biodiversité, gestion des effluents, cuvée sans sulfite

Principaux marchés : France



LE CHAI DE LA LOUVE
EARL terre du portail 1675 RTE DE VAUX S AINE, 71260 AZE
Tel. 06.87.03.87.42 / 06.47.08.95.78 - pro@lechaidelalouve.fr
lechaidelalouve.fr



VINS DE
BOURGOGNE