



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

« Les Oiseaux rares »



Cépages

100% Pinot Noir

Terroir

80% Argilo-calcaire en pente douce, orientation Est-Ouest
20% Argilo-limoneux orientation Sud-Ouest



Viticulture

Les vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Notre attention se porte sur la terre, le ciel et les fruits sans utiliser de produit chimique de synthèse.

Age moyen des vignes : 45 ans

Rendement : 39hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification

Vinification sans soufre de 3 semaines en cuve bois, levures indigènes

15% de vendange entière, 85% égrappée

Macération préfermentaire à froid



Elevage

100% fut de chêne français (15 à 20% de futs neufs)

Production annuelle

4000 à 5000 bouteilles



Note de dégustation

Œil rubis clair et limpide,
Nez de fruits mûrs, épices et cacao
Structure présente pour une puissance modérée

Température de service : autour de 15°

Garde

A déguster de suite et dans les 5 ans



Accord Mets & Vin

- . Bœuf bourguignon
- . Salers (fromage ou pièce de viande)
- . Poulet de Bresse à la broche

Conditionnement

Bouteilles de 75cl et Magnum 1,5L

Pour accéder à nos tarifs, merci de nous contacter

DOMAINE DE LA LUOLLE

**Impasse de la Luolle - 71390 MOROGES
06 21 86 05 27 /// domaine@laluolle.fr**