



COTEAU BOURGUIGNON

« Le Cloux »



Cépages

50 % Gamay , 50% Pinot Noir

Terroir

Argilo-calcaire en pente douce, orientation sud



Viticulture

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

Age moyen des vignes : 70 ans

Rendement : 35hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification

Macération sans soufre de 2 semaines, levures indigènes



Elevage

100% fut de chêne français (< 10% de futs neufs)



Note de dégustation

Œil rubis foncé,

Nez de fruits des bois, cassis, groseille

Pétulant avec une belle mâche

Température de service : autour de 14°

Garde

A déguster de suite et dans les 3 ans



Accord Mets & Vin

Idéal pour les barbecues, grillades et repas champêtres

Omelette aux champignons

Pasta party

Curry indien

Conditionnement

Bouteilles de 75cl

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