



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

« La Coulée douce »



Cépages

100% Pinot Noir

Terroir

65% Argilo-calcaire en pente douce, orientation Est-Ouest
35% 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

Sélection parcellaire

Vinification

Vinification sans soufre de 2 semaines en cuve béton, levures indigènes

100% de vendange égrappée

Macération pré fermentaire à froid



Elevage

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

Production annuelle

5000 à 6000 bouteilles



Note de dégustation

Œil rubis clair et limpide,
Nez de cerise griotte
Frais et souple

Température de service : autour de 15°

Garde

A déguster de suite et dans les 3 ans



Accord Mets & Vin

- . Apéritifs
- . Pizza, barbecue
- . Pot au feu
- . Andouillettes

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