



Dominique Laurent – Aloxé-Corton Vieilles Vignes

Vignoble

Dominique Laurent a initié un nouveau style de négoce à la fin des années 1980: petite structure, sélection très rigoureuse des cuvées et collaboration totale avec les vignerons. Dominique Laurent achète des vins qu'il élève. Des « pinots de familles », ces vieilles parcelles en sélection massale, qui produisent à faible rendement des vins riches et concentrés. Il les met en bouteille sans collage ni filtration pour en garder toute la richesse.

Vinification

Les raisins sont égrappés à 90% et fermentés en cuves ouvertes pour une durée de macération de quinze jours. Elevage en fûts de l'Allier, fûts neufs et fûts de deux vins. Pas de collage, ni de filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation

D'une robe profonde, il dégage un nez de fruits noirs, mûre, myrtille. Sa bouche est complète, assez ferme.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Servir entre 16 et 18°C. Il peut s'associer avec des viandes rouges, une côte de bœuf sauce marchand de vin ou un petit gibier. Il mérite d'être passé en carafe avant dégustation