



Dominique Laurent - Chambolle-Musigny

Vignoble

Dominique Laurent a initié un nouveau style de négoce à la fin des années 80 : petite structure, sélection rigoureuse des cuvées et collaboration totale avec les vignerons auxquels il achète les vins. Depuis 2006, Dominique et son fils Jean ont également créé une petite structure de 10 ha dans laquelle ils sont producteurs et éleveurs.

Vinification

Les raisins sont vinifiés en grappe entière, très lentement et sans extraction abusive. Il n'y a ni collage ni filtration. L'élevage s'effectue pendant 12 mois en fûts neufs.

Dégustation

Robe rubis profond. Le nez est fin, boisé et léger sur des notes de fruits rouges, de groseille, de fraise et de framboise, avec des arômes de violette. La bouche est ronde, soyeuse et épicée

Il accompagnera parfaitement les plats de veau (Osso Buco, Blanquette). Il s'accordera aussi aux fromages tels que le Morbier, le Laguiole ou le Reblochon. Servir à 15°C.

Cépage : Pinot Noir
Goût et saveur : Puissant et charpenté
Taux d'alcool : 13°
Allergène : Sulfites