



Dominique Laurent - Choresy-lès-Beaune Vieilles Vignes

Vignoble

Dominique Laurent a initié un nouveau style de négoce à la fin des années 80 : petite structure, sélection très rigoureuse des cuvées et collaboration totale avec les vignerons auxquels il achète les vins. À cela s'est ajoutée une technique, ancestrale mais inédite à l'époque, et reprise depuis par tous ses confrères en Bourgogne : vinifier des raisins non égrappés et élever ces vins sans soufre. Ce vin est issu de vignes âgées de plus de 50 ans.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La vinification est traditionnelle en cuve ouverte avec pigeages et soutirage (20% de raisins entiers et 80% égrappés). La cuvaison dure alors 20 jours, puis, l'élevage 18 mois dans des fûts de chêne.

Dégustation

D'une robe assez soutenue, le nez est intense, marqué par un beau bois racé, tabac blond, cèdre et épices douces, sur un fond de baies sauvages (myrtille). Ce vin est plein en bouche, charpenté, avec des tanins serrés mais veloutés, sur une belle minéralité.

Servi à 14-16°C, il accompagnera tous les grands classiques, viandes rouges et en sauces, salades, volailles rôties, et fromages. Ce vin peut être gardé pendant plus de dix ans.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfites