



Dominique Laurent - Marsannay 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. Le

vignoble est situé à côté des Beaumonts, juste sous la commune de Savigny. Ces vins savent associer la jeunesse et l'élégance.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La cuvaison dure alors 15 jours, puis, l'élevage 15 mois dans des fûts de chêne de 1 ou 2 vins.

Dégustation

Doté d'une belle robe foncée, ce vin présente un nez intense et fruité, sur un fond fruits rouges bien murs. La bouche est ample, avec une superbe longueur, fruitée et concentrée

Servi à 14-16°C, il accompagnera tous les grands classiques, les viandes rouges et blanches en sauces, le lapin à la moutarde, et les fromages comme l'Époisses.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Léger et fruité

Taux d'alcool : 13°