



Domaine Loubejac Pinot Noir, 2022

NW Wine Company
ÉTATS-UNIS, OREGON, WILLAMETTE VALLEY

Un très beau pinot noir de l'Orégon au style très bourguignon.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	7 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,9 g/l
SUPERFICIE	80 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent en côteaux, entre 60 et 120 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud, Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Sédiments marins
VINIFICATION	Fermentation dans des cuves de différentes tailles. Extraction douce en cave, avec en moyenne une macération de 16 jours sur les peaux.
ÉLEVAGE	7 mois en cuve dans 10% de chêne français neufs.

CODE SAQ
12875533

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
28.60 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Dirigé par le propriétaire et vigneron bordelais Laurent Montalieu, Domaine de Loubejac a bâti sa réputation sur une attention sans faille de la qualité du raisin et son art de la vinification. Il a décidé de s'installer dans la Willamette Valley en Oregon, le terroir de prédilection du pinot noir aux États-Unis. Dans cette région, beaucoup de producteurs travaillent comme négociants et d'autres ne font que vendre du raisin. Chez Loubejac, il n'y a pas d'achat de raisin, tout est récolté et vinifié au domaine. Il contrôle donc entièrement la qualité de leur production. Très bourguignon dans leur approche, la récolte de raisins se fait en petites quantités avec un minimum d'intervention. Les fermentations en barrique ainsi que l'élevage en fût sont des pratiques courantes qui donnent les meilleurs résultats.