



Crémant de Bourgogne

Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté, Gamay

Domaine
Loubet-Dewailly
Grands vins de Bourgogne



Le domaine Loubet-Dewailly, est une structure familiale, qui a su traverser le temps par le biais des 5 générations. Le Domaine s'étend sur une superficie de 12 hectares majoritairement sur la Côte de Beaune, avec sa cuverie située à Pommard et son Caveau de dégustation à Beaune. La philosophie du Domaine est le respect de la terre et de la matière, nous avons donc choisi d'être labelisé Haute Valeur Environnementale HVE niveau 3.

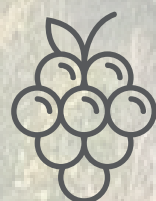


Dégustation

Visuel : Une robe or pâle avec des reflets argentés. Les bulles y sont fines et soutenues.
Nez : Un nez élégant et frais, porté sur les fleurs blanches et les fruits jaunes tel que la mirabelle.
Bouche : Attaque vive et fraîche, avec une légère tension.

Accords mets et vins : Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner un dessert tel qu'une tartelette aux fraises.

Service : 6°C à 8°C Potentiel de garde : 1 à 2 ans



Vigne

Vigne : Vendange manuelle, avec des petites caisses ajourées, afin de garantir la qualité du raisin.



Vinification & Elevage

Vinification : Le tri des raisins est réalisé manuellement en cuverie.
Assemblage traditionnel des quatre cépages.

Elevage : Vieilli 12 mois sur lattes minimum.



DOMAINE LOUBET-DEWAILLY

Propriétaire Récoltant

3 rue Notre Dame, 21630 Pommard

Tel. 07 84 02 00 40 - contact@domaineloubetdewailly.com

domaineloubetdewailly.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.