



Bourgogne Blanc

Blanc, 100 % Chardonnay - 2022



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 la cuverie située sur Pommard et le Caveau de dégustation sur 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 jaune pâle, avec des reflets dorés. Brillant et limpide.

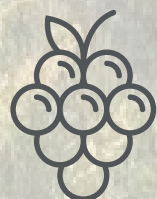
Nez : Un nez floral et fruité de fleurs blanches, de pêche.

Bouche : L'attaque en bouche est intense, marquée par des notes de pêche et d'abricot légèrement grillées voire fumées, puis le milieu de bouche est marqué par la gourmandise et la rondeur, et enfin une belle tension lui confère de la persistance.

L'effet millésime : L'année 2022 à été chaude et ensoleillée, donnant aux vins une structure riche et gourmande.

Accords mets et vins : Idéal avec des viandes blanches, poissons, ou lors de vos apéritifs.

Service : 12°C à 14°C Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Vigne

Terroir : Le sol des parcelles est majoritairement calcaire.

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



Vinification & Elevage

Vinification : Le tri des raisins est réalisé manuellement en cuverie.

Vinification en cuve inox termo-réglée. Fermentation alcoolique et malolactique naturelles. Aucun intrant.

Elevage : 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne de Bourgogne pendant environ 6 mois.

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.