



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Blanc, 100 % Chardonnay - 2022

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 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 or pâle avec des reflets argentés, brillants et limpides.

Nez : Un nez élégant et floral.

Bouche : Une attaque sur des notes de fruits "confiturées" légèrement mielleux qui évolue vers des arômes d'agrumes. Vin fin avec une belle longueur en bouche.

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 poissons, fromages, gratin de choux fleur.

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



Vigne

Terroir : Les parcelles de vignes situées à Paris-l'Hôpital, reposent sur un sol 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-régulée. 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.