



Savigny-Les-Beaune "Dessus les Vermots"

Blanc, 100 % Chardonnay - 2023

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 dorée avec des reflets brillants et limpide.

Nez : Un nez très floral avec des notes de lys, d'acacia principalement

Bouche : C'est un vin riche et dense de par sa complexité aromatique : des notes florales en attaque, puis des notes de gingembre qui évolue vers une belle gamme d'arômes de fruits comme la pomme, la nectarine...

L'effet millésime : L'année 2023 à été mitigée avec un été frais et pluvieux jusqu'au 15 aout puis une vague de chaleur a accélérée la maturité du raisin, donnant aux vins une structure riche avec un mélange de fraîcheur et de gourmandise.

Accords mets et vins : Idéal avec du poisson blanc, une blanquette de veau un feuilleté aux épinards, ou des plats à base de chèvre.

Service : 14°C à 15°C Potentiel de garde : 4 à 6 ans.



Vigne

Terroir : Sur des coteaux s'élevant en pente douce, on trouve la géologie de la montagne de Corton. A la lisière de la forêt, celle-ci lui apporte de la fraîcheur. L'exposition plein sud bénéficie de sols graveleux, parsemé d'oolithe ferrugineux.

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

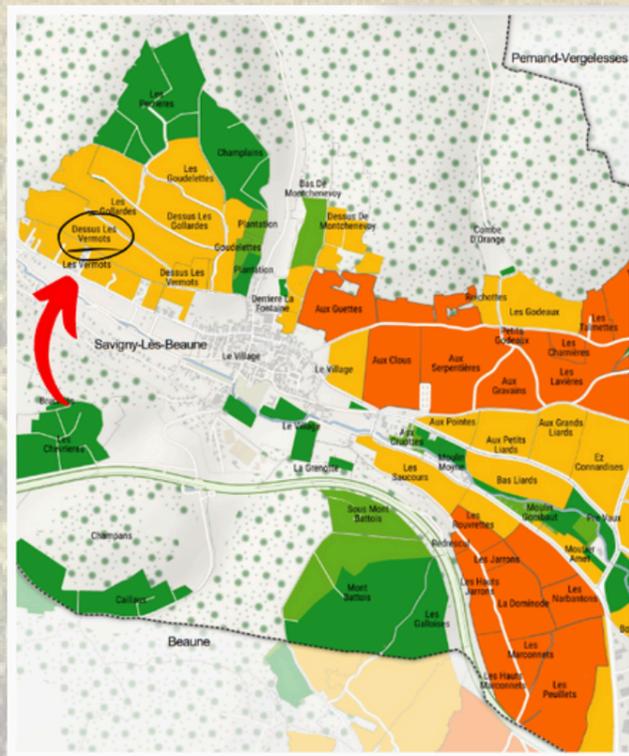


Vinification & Elevage

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

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

Elevage : Ce vin est élevé uniquement en fûts de chêne Bourguignons pendant une durée de 8 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.