



Bourgogne Aligoté

Blanc, 100% Aligoté - 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 labellisé Haute Valeur Environnementale HVE niveau 3.



Dégustation

Visuel : Une robe dorée avec des reflets argentés. Brillant et limpide.

Nez : Un nez frais et floral.

Bouche : L'attaque en bouche est puissante avec une bonne tension, qui s'équilibre avec d'élégants arômes de poire et de citron.

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

Accords mets et vins : Idéal avec des huîtres, recettes avec fromages chauds type raclette/ tartiflette, ou des poissons blancs.

Service : 11°C à 12°C Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Vigne

Terroir : Les parcelles de vignes situées sur la plaine de Volnay et Saint-Sernin-du-Plain reposent sur une assise de calcaire et d'argile.

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 : 2/3 en cuve inox et 1/3 en fût neuf 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.