



Bourgogne Blanc

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 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 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 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 : 100% en fûts de chêne de Bourgogne pendant 10 mois. Avec un batonnage régulier.

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.