













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. Les bulles y sont fines et soutenues.

Nez: Un nez élégant et frais, porté sur les fleurs blanches et les fruits jaunes tel que la mirabelle.

Bouche: Attaque vive et fraîche, avec une légère tension.

Accords mets et vins : Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner un dessert tel qu'une tartelette aux fraises.

Service: 6°C à 8°C Potentiel de garde: 1 à 2 ans





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



## Vinification & Elevage

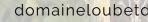
Vinification : Le tri des raisins est réalisé manuellement en cuverie.

Assemblage traditionnel des quatre cépages.

Elevage: Vieilli 12 mois sur lattes minimum.

## 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.