



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Blanc, 100 % Chardonnay - 2023

Domaine
Loubet-Dewailly
Grands vins de Bourgogne



Dégustation

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.

Visuel : Une robe jaune paille avec des reflets dorés et brillants.

Nez : Un nez minéral et frais.

Bouche : Une attaque intense sur des notes minérales qui évolue vers des arômes d'agrumes à dominante citron et mandarine. Vin fin avec une belle longueur en bouche.

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 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 des poissons, fromages et pourquoi pas une raclette !.

Service : 14°C à 15°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 : 100% en fûts de chêne de Bourgogne pendant 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.