

Domaine Labry

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC

CÉPAGE Chardonnay

ORIGINE Lieux dits tels que Cré Sébastien, les Hersées

VIGNES Conduites en lyre, nos parcelles sont toutes enherbées et traitées selon le principe de la viticulture raisonnée.

VINIFICATION Pressurage puis débouillage, avant fermentation alcoolique à basse température (15-18°C). Elevage en cuve pour 50 % du volume, le reste en fûts. Fermentation malolactique naturelle, précipitation tartrique par le froid. Mise en bouteilles après filtration légère sur terre fine.

CARACTÉRISTIQUES Vin à la fermeté atténuée par le moelleux typique du cépage, avec une structure élégante et solide. Peut se boire immédiatement, mais peut aussi attendre 2 à 5 ans.

