



LA LUOLLE (DOMAINE DE)

Givry

LES PLANTS SONT FLEURIS, Blanc, 2020



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Givry

TERROIR

Argilo-limoneux orientation Sud-Ouest

A LA VIGNE

Les vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Notre attention se porte sur la terre, le ciel et les fruits sans utiliser de produit chimique de synthèse.

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles en petites caisses

Cépages : Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes :** 45 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendanges pressées et débourbées au froid

Fermentation en fûts de chêne 228L et 400L

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne français, sur lies fines, sans soufre

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe au reflet or intense

Nez d'amande, légèrement vanillé

Rond et généreux .

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

entre 10 et 12

ACCORDS METS-VINS

. Sauté de veau

. Volailles

. Poissons grillés

. Risotto

. roquefort, fromage à pâte persillée

LA LUOLLE (DOMAINE DE)
3 Impasse de la Luolle, 71390 Moroges - (71390)
Tel. 0621860527 - domaine@laluolle.fr
domainedelaluolle.fr  


VINS DE
BOURGOGNE



LA LUOLLE (DOMAINE DE)

Givry

LES PLANTS SONT FLEURIS, Blanc, 2020



NOTRE ENTREPRISE

La Luolle est un domaine sur la route des Grands Vins de Bourgogne : à taille humaine avec ses 8 Ha en Bio ...La gamme des plaisirs est variée avec les vins -Givry, Mercurey, Bourgogne Côte Chalonnaise ...- et de jolis crémants. Nous créons des vins appétents qui éveillent les sens.

Surface totale du domaine : 8ha

Principaux marchés : France, Suède, USA, Canada Québec, Allemagne, Belgique

LA LUOLLE (DOMAINE DE)
3 Impasse de la Luolle, 71390 Moroges - (71390)
Tel. 0621860527 - domaine@laluolle.fr
domainedelaluolle.fr  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.