Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine A. & B. Labry

Classification :

Régional

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Bourgogne - Hautes-Côtes de Beaune (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Au Domaine Labry, le Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune représente 1,30 ha.

Sur la commune de Baubigny, les vignes sont en parallèle de la Côte de Beaune, à 100 mètres au-dessus de celle-ci (entre 400 et 450 mètres). Les conditions climatiques sont favorables à la culture de la vigne, l'exposition (Sud-Est) compense les influences de l'altitude.
Le sol est argilo-calcaire, riche en fer et manganèse, on y trouve de nombreuses pierres plates de calcaire à oolites. La pente est de 20%. 100% vigne en Lyre, avec enherbement.

Vinification

Après pressurage lent puis débourbage à froid, le moût fermente en cuve pendant plusieurs semaines, puis le vin mûrit sur lie, 50% en fûts et 50% en cuves avec batonnage, jusqu'à la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Ces vins ont une fermeté toujours atténuée par le moelleux du Chardonnay. Leur structure est à la fois élégante et solide.

Mets d'accompagnements

Accompagne les entrées chaudes, les poissons et crustacés pochés ou crémés, la charcuterie et les fromages forts.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com