



### Classification :



Régional

**Région :** La Côte de Beaune

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
12°C

**Durée de conservation :**  
Jusqu'à 5 ans

## Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

### Origine

Le Domaine Labry exploite actuellement 16 ha de vignes réparties sur 4 communes. Le vignoble est groupé en 2 productions majeures en rouge : l'Auxey-Duresses et le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (1,30 ha), qui se déclinent aussi en blanc.

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, le moût fermente en cuve pendant plusieurs semaines, puis le vin mûrit sur lie, en fût de chêne 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 crévés, la charcuterie et les fromages forts.