



GIVRY « Champ Pourot »



Cépages

100% Chardonnay

Terroir

Argilo-limoneux orientation Sud-Est



Viticulture

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

Rendement : 37hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification

Vendanges pressées et débourbées au froid

Fermentation en fûts de chêne 228L et 400L



Elevage

En fûts de chêne français, sur lies fines, sans soufre

Production annuelle

1500 à 2500 bouteilles



Note de dégustation

Robe au reflet or, limpide

Nez de noisette et fleurs blanches

En bouche, frais et généreux un fruité mûr et croquant une finale minérale

Température de service : 10 à 12°

Garde

A déguster de suite et dans les 5 ans



Accord Mets & Vin

- . Volailles et viandes blanches en blanquette
- . Poissons charnus : Saint Pierre ou Turbot
- . Fruits de mer en sauce
- . Camemberts et bries

Conditionnement

Bouteilles de 75cl et Magnum 1,5L

Pour accéder à nos tarifs, merci de nous contacter

DOMAINE DE LA LUOLLE

Impasse de la Luolle - 71390 MOROGES

06 21 86 05 27 /// domaine@laluolle.fr