



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE « Les Daluz »



Cépages

100% Chardonnay

Terroir

Argilo-calcaire Sud-Ouest



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 : 45 ans

Rendement : 45hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification

Vendanges pressées et débourbées au froid

Fermentation en fûts de chêne 228L et 400L et cuve



Elevage

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

Production annuelle

1300 à 1500 bouteilles



Note de dégustation

Robe au reflet or, soutenu et limpide

Nez de pêche jaune, fleuri et légèrement vanillé

En bouche, franc et salin pour soutenir un fruité gourmand. Une finale minérale.

Garde

A déguster de suite et dans les 3 ans



Accord Mets & Vins

Retrouvez toutes les recettes de Sandrine sur notre page "Actualité"

- . Apéritifs
- . Poissons & crustacés
- . Fromages

. *Andouillettes et tête de veau*

. *Fromages de chèvre*

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