DOLMEN 2023 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Un 100% Chardonnay tendu et complexe

Accords mets et vins

Détails

Millesime: 2023
Degrès: 13,5 %
Viticulture: Raisonnée
Contenance: 0,75 L
Cépages: Chardonnay
Région: Sud-Ouest
Packaging: carton de 6
Domaine: Domaine Belmont

Couleur : Blanc

Appellation: IGP Côtes-du-Lot

Dégustation

Garde: 5 ans

Température de service : 11-12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire du Kimmeridgien

Cépage: 100% Chardonnay
Vendange: Manuelle, en cagettes

Viticulture: Travail du sol y compris entre les ceps, ébourgeonnage et effeuillage

nanuels

Vinification: Pressurage direct, débourbage à froid puis entonnage pour la

fermentation alcoolique

Elevage : En fûts de 225L sur lies totales pendant 10 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Un vignoble lotois atypique de 6 hectares, planté à haute densité (8333 pieds /ha) en 1993 par Christian Belmon ; un sol argilo calcaire, en pente ; du Chardonnay, du Cabernet-Franc et de la Syrah comme cépages ; une culture biologique depuis sa création (en conversion AB depuis 2 ans), des vendanges manuelles... Bienvenue au DOMAINE BELMONT!

