

Domaine Dambrun

DOMAINE DAMBRUN BLANC



Cépages

Viognier, Grenache Blanc et Chardonnay

Terroir

Majoritairement argilo-calcaire et sablo-limoneux. Altitude de 100 à 450m.

Rendements

20 hl/ha.

Vendanges

Manuelles en paniers et caisses de faible contenance. Triple tri: à la cueillette, dans les rangs et au chai.

Vinification

Mouvements gravitaires. Presse pneumatique à faible intensité. Contrôle des températures.

Élevage

19 mois en bois (demi-muids et foudres), béton et inox 316.

Mise en bouteille

au domaine, bouchons en fleur de liège.

Potentiel de garde

12 ans

La dégustation

Élégant mariage de Viognier, Grenache Blanc et Chardonnay. Subtil et aromatique. Abricot, miel et fleurs blanches...

Ce vin a été noté 89/100 par la Revue des Vins de France et est apprécié des plus grands chefs français

Grape varieties

Viognier, Grenache Blanc and Chardonnay

Terroir

Mostly clay-limestone and sandy-loam. Altitude from 100 to 450m.

Yields

20 hl/ha.

Harvest

Manually, in small baskets and crates. Triple sorting: at the picking, in the rows and in the cellar.

Vinification

Gravity movements. Low intensity pneumatic press. Temperature controlled.

Maturing

22 months in wood (demi-muids and tuns), concrete and 316 stainless steel.

Bottling

estate bottled. "fleur de liège" cork.

Aging potential

12 years

Tasting

Elegant blend of the 3 grape varieties, that made a subtle and aromatic wine. Apricot, honey and white flowers... Rated 89/100 by the Revue des Vins de France (French Wines magazine), this white wine is very appreciated by important French chefs.

Blanc /White



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01