

# BEAUNE EN LULUNNE

A l'époque des gallo-romains on trouvait, sur ces terres, une source avec un petit village construit autour. Lulunne était le nom de cette source qui s'y trouve encore aujourd'hui. La parcelle se trouve en fond de vallon et sépare la montagne de Pommard de celle de Saint-Désiré, finage de Beaune.

Notre parcelle de chardonnay plantée en 1986, de 0.24 hectare, est située en haut de la colline et est orientée sud. La vigne se trouve sur un sol argilo-calcaire et limoneux.

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

## VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.

## DÉGUSTATION -



Au nez, on reçoit un bouquet de fleurs blanches (jasmin et lys) soulevé aussitôt par des notes toniques d'agrumes. Le chardonnay est aérien et floral et lancé dans un registre joyeux. La bouche est en harmonie : aérienne, fine et rafraichissante. Le vin est vif, il emmène la dégustation en altitude et comme dans le vent. Un tourbillon de légèreté qui laisse la bouche gaie et fleurie.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.