

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir

"L'Effraie" blanc sec 2017



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)
Millésime: 2017
Appellation: Coteaux du Loir
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: L'Effraie
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Un grand vin blanc signé Eric Nicolas, dans cette appellation rarissime Coteau-du-Loir. Richesse, longueur et minéralité au programme !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "L'Effraie" blanc sec 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *L'Effraie dévoile très vite un fruité expressif. Avec un superbe volume de bouche, c'est un vin tendu possédant un soupçon de*

sucrosité qui est parfaitement intégrée à l'ensemble. Tout ceci en fera un vin idéal pour les plats épices. fourchette d'apogée 2019 - 2029.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *La dégustation confirme le haut niveau des blancs avec des 2017 solaires, dont la sensation exotique originale semble liée à une touche de botrytis sur les raisins. Leur tenue énergique les rend très digestes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée "L'Effraie" est issue d'un assemblage des vignes âgées de moins de 50 ans.

APPELLATION : Coteaux du Loir, blanc sec.

CÉPAGE : Chenin 100%.

TERROIR : Argiles à silex sur tuffeaux. Variation sur les argiles et sur la granulométrie du cailloutis silex, voire présence de sable. Assemblage de 6 parcelles situées sur 3 communes.

VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage
- Rendement maximum 35 hl/ha. Vendanges manuelles.

VINIFICATION :

- Naturelle en barriques de 1, 2 et 3 vins. Elevage d'un an. Les terroirs sont séparés et les barriques sont assemblées avant mise pour former les cuvées.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

SERVICE:

- Ouvrir 1h avant. Servir à 10-13°C.
- Accord mets : en apéritif, rougets grillés à l'huile de noix, carpaccio de poisson blanc.