

# 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

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 épicés.* 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.