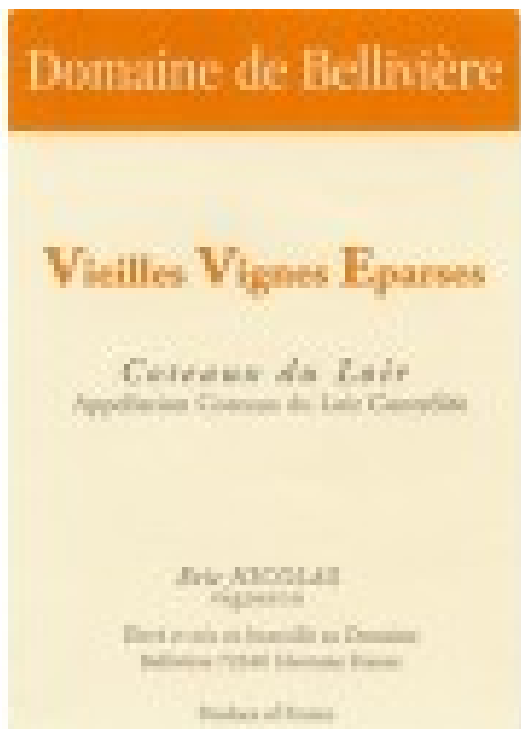


Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" blanc sec 2015



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2015

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes Eparses

RVF: 17/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Le Coteau du Loir "Haute-Couture" du domaine, produit à partir des chenins de plus de 50 ans. Garde de 7 ans minimum. Un millésime 2015 exceptionnel, taillé pour la garde grâce à ses sucres résiduels hyper discrets. 17/20 RVF

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. Dès que nous montons en gamme, la réduction grillée de l'élevage en fût (50% neuf) a besoin de s'estomper. C'est le cas

des Vieilles Vignes éparses dont la légère douceur apportée par les sucres résiduels se fondera dans le temps et mettra en lumière un chenin radieux dans les prochaines décennies.

Commentaires rédigés par le domaine:

La cuvée des « Vieilles Vignes Éparses » provient d'un assemblage de vignes âgées de 50 à 80 ans.

CÉPAGE: Chenin 100%; Vignes éparpillées sur plusieurs communes.

TERROIR: Argiles à silex sur tuffeaux. Moins d'argiles fortes que pour les autres cuvées, donc une tendance à avoir des terroirs plus fins.

VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.
- Rendement maximum 25 hl/ha. Vendanges manuelles.

VINIFICATION:

- Naturelle en barriques de 1, 2 et 3 vins, maximum 1/4 de bois neuf. Elevage d'un an minimum.
- 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 en carafe à 9-10°.
- Accord mets: apéritif, asperges, un poulet de Bresse rôti avec des champignons des bois, brochet au beurre blanc.