

# Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc sec 2017



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)  
Millésime: 2017  
Appellation: Jasnières  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Rosiers  
RVF: 16/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

**16/20 RVF et B+D.** Un des vins les plus accessibles de ce domaine unique. Une appellation rare dont cette cuvée est l'ambassadrice parfaite !

Description du produit :

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

commentaires sur ce :

**Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc sec 2017**

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Floral et épice au nez, ce 2017 présente un bouche longue et cristalline très stylée.* Fourchette d'apogée 2019 - 2025.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *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 "Les Rosiers" est un assemblage d'une sélection de vignes relativement jeunes.

**APPELLATION :** Jasnières, blanc sec

**CÉPAGES :** Chenin 100%. Sélection de vignes de moins de 50 ans.

**TERRAIN :** Argiles à silex sur tuffeaux. 4 terroirs différents sur 2 communes en fonction des types d'argile et de la proportion du complexe argile, argilo-siliceux.

**VITICULTURE:**

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.
- Rendement de 25 à 35 hl/ha. Vendanges manuelles.

**VINIFICATION :** Naturelle en barriques de un, deux et trois vins et faible proportion de barriques neuves. Elevage d'un an. Les équilibres obtenus sont l'œuvre de la nature.

**SERVICE:**

- Carafer de préférence.
- Servir à 13-15°C.
- Accord mets : poissons à chair blanche, lotte, empereur.