

Domaine des Bérioles Saint-Pourçain

"Auvernat" rouge 2017

Prix du produit :

66,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Pourçain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Auvernat
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un pinot noir de Loire d'une belle intensité, porté par des arômes de fruits rouges et une finale épicée. A soumettre à l'aveugle aux amateurs de bon Bourgogne !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine des Bérioles Saint-Pourçain "Auvernat" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine

Tout commence à la vigne . Notre objectif une culture respectueuse de notre terroir, de nos vignes et de nos raisins. Nous travaillons le sol mécaniquement sous le rang.

L'ébourgeonnage, l'effeuillage se font manuellement.

Cette cuvée est issue du pinot noir.

Afin de conserver la qualité de nos raisins, nos vendangeons à la main en caisses de 25 kg.

La réception se réalise sur une table de tri vibrante où 4 à 6 personnes sélectionnent les meilleurs raisins.

Un éraflage est effectué avant l'encuvage des raisins en cuve béton tronconique où une macération d'environ 4 semaines est réalisée.

Pigeages et remontages sont effectués quotidiennement.

Fermentation alcoolique puis ensuite malo-lactique s'effectuent.

Un élevage de 6 mois est effectué en cuve béton.

Filtration et mise en bouteille à la propriété.

Le pinot noir, appelé jadis Auvernat dans le Val de Loire, séduit par la qualité de son fruit, sa fraîcheur et sa matière soyeuse.

Située sur le terroir argilo-calcaire du vignoble, cette vigne a été vendangée à la main, afin d'être vinifiée habilement. Tout en dentelle, il dévoile une réelle intensité, un fruit d'une pureté naturelle qui laisse place à une note épicée.

A déguster avec viandes en sauce et fromages d'Auvergne.

Degré d'alcool : 12,5%