

# Domaine des Béroles 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 Béroles 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%