

Domaine des Bérioles "Trésaille" blanc sec 2018



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2018
Appellation: IGP Val de Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Trésaille
RVF: 16/20
Cépage dominant: tressallier

Description brève du produit :

16/20 RVF. Cuvée 100% Tressallier, cépage unique en France, qui lui apporte élégance et finesse, et lui fait perdre l'appellation ! Un IGP droit dans ses bottes et de haut rang.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Bérioles IGP VdLoire "Trésaille" blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 16/20. Sélectionné dans "les 100 incontournables du vignoble ligérien". Depuis 2011, lorsqu'il a décidé de faire du vin avec les vignes familiales

qui alimentaient la cave coopérative, Jean Teissèdre fait bouger les lignes à Saint-Pourçain. Le cépage local tressalier est ici techniquement bien ciselé en exprimant sa fraîcheur iodée naturelle. Un vin en IGP car l'AOP n'accepte le tressalier qu'en assemblage avec le chardonnay et le sauvignon. Quel dommage !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Le style des blancs s'affine, particulièrement le vivifiant Tresaille où le tressallier local déroule sa fraîcheur naturelle.*

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 vinifiée à partir d'un cépage unique en France, le TRESSALLIER .

"Trésaille" est récoltée manuellement en caisse de 25 kg de raisin, sur des terroirs Argilo-calcaire et granitique de la commune de Cesset où le Domaine des Bérioles est implanté.

Le pressurage est réalisé à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Ebourrage à froid (9°C).

Vinification et fermentation à basse Température (13°C) en début de travail jusqu'à 17°C pour terminer la transformation du sucre en alcool et obtenir un bel équilibre aromatique du cépage.

Soutirage à la fin de la fermentation.

Elevage en cuve sur lies fines.

Filtration et mise en bouteilles.

Cette cuvée élaborée à partir du cépage emblématique de notre vignoble, le Tressallier, exprime gourmandise, élégance et finesse.

Grâce à une récolte vendangée à la main, ce vin séduisant délivre de grands arômes, bien équilibrés, avec une pointe d'agrumes et une belle longueur en bouche.

A déguster avec crustacés, poissons cuisinés.

Degré d'alcool : 13,5%