

# Domaine des Bérioles "Intrépide" blanc sec 2018

Prix du produit :

**114,00 €**



## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)  
Millésime: 2018  
Appellation: Vin de France (Loire)  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Intrépide  
RVF: 92/100  
Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

**Coup de cœur et 92/100 RVF.** Un chardonnay de haut niveau, magnifiquement élevé en fûts, comme un grand Bourgogne. Une des cuvées de prestige du domaine. Toute en rondeur et en délicatesse, avec une belle vivacité et une belle longueur en bouche. Superbe !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine des Bérioles IGP Val de Loire "Intrépide" blanc sec 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : coup de coeur, 92/100. Ce chardonnay a été vinifié avec justesse pour révéler son superbe éclat, avec une réduction élégante. A déboucher à table ou à garder.

**La Revue du Vin de France** (oct. 2020) : cité parmi les 8 blancs "à déguster en priorité" dans l'article "Saint-Pourçain, le petit joyau de l'Allier".

### **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 du chardonnay.

Intrépide Blanc est récoltée manuellement en caisse de 25 Kg , sur un terroir Argilo-calcaire.

La réception à la cave se fait sur une table de tri où 6 personnes sélectionnent les meilleurs raisins.

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

Débourbage à froid (9° C).

Vinification et fermentation en fût de 500L.

Soutirage à la fin de la fermentation.

Elevage de 12 mois en fût de 500 L sur lies. Filtration et mise en bouteilles.

La structure en bouche tout en rondeur et délicatesse ne manque pas de vivacité. Un vin d'exception, équilibré tout en complexité et en fraîcheur qui vous régalerai, à l'apéritif, sur des noix de Saint Jacques, ris de veau, les poissons en sauce blanche, plats truffés (du domaine !).