Domaine Blard Savoie "Belemnite" (altesse) blanc sec 2016

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)
Millésime: 2016
Appellation: Vin de Savoie
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Belemnite
Cépage dominant: altesse

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE BLARD ET FILS

Domaine Blard Savoie "Belemnite" (altesse) blanc sec 2016

Pourquoi ce nom et une espèce de calamar sur l'étiquette ? Une *bélemnite* est un mollusque céphalopode à la coquille fuselée. Les *bélemnites* ont vécu du Jurassique inférieur jusqu'à la fin du Crétacé. Bref, c'est pour décrire le sous-sol, autrefois le fond de la mer où se sont déposés les restes des coquilles qu'on appelle aujourd'hui "limons argilo-calcaires".

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépage : Altesse, vendangée à la main.

Sol : Argilo calcaire limoneux, exposé sud.

Vinification : Egrappage total, fermentation longue à froid, pas de sucres résiduels, dégradation malique complète (FML réalisée entièrement). Elevage 12 mois en cuves inox sur fines lies.

Nez : coing, mangue, fruits exotiques.

Bouche : ample, riche, suave. Attaque sur des notes de fruits jaunes (mirabelle), peau de prune et finale avec de beaux amers, moka. Belle longueur, finesse et précision.

Garde : jusqu'à 2025.

Service entre 12 et 14 °C

Dégustation : Nez délicat d'amande et de fruits exotique La bouche est chaleureuse,suave avec des notes d'abricot et d'ananas grillé. Finale avec une belle minéralité.

Accords mets-vins : Crabe, Homard, Poissons crus, Thon grillé, Volailles.

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire, 100% altesse, ample, riche et suave, bref, un grand vin de Savoie idéal pour la gastronomie.