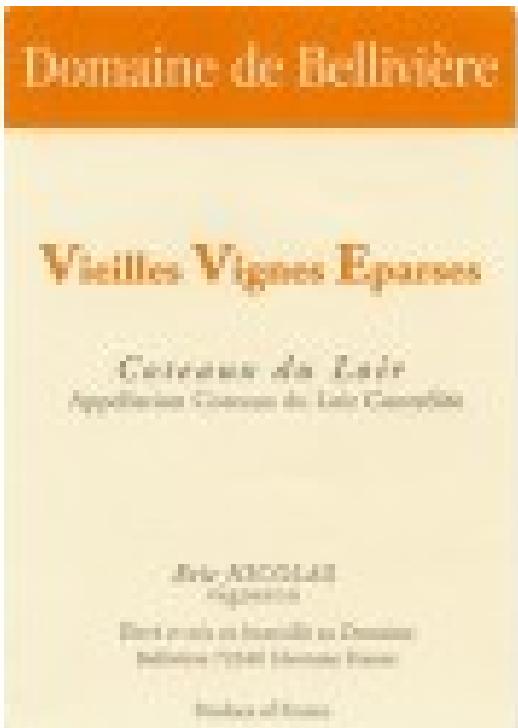


Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" blanc sec 2016



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2016

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes Eparses

RVF: 18/20

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Le Coteau du Loir "Haute-Couture" du domaine, produit à partir des chenins de plus de 50 ans.
18/20 RVF et Coup de cœur : Certainement l'un des plus beaux blancs secs dégustés cette année.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20, Coup de cœur.
Certainement l'un des plus beaux blancs secs dégustés cette année. Une touche austère signe la grandeur du terroir dans ce blanc d'un équilibre magistral, entre la concentration très dynamique du fruit et une touche traçante d'une salinité phénoménale, que l'on rencontre rarement. Il traversera les décennies. Grandiose.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin créé dès le début du Domaine, Vieilles Vignes Eparses provient de l'assemblage de nos plus vieilles vignes sur les Coteaux du Loir.

En dehors des aléas: gel de printemps, pluies et froid printanier, qui nous ont privé de 65 % de notre récolte 2016, le profil a été excellent sur la vendange. Les travaux de sols repris après la campagne de traitements ont garanti la protection contre une sécheresse estivale pressante, libérant la vigne de tout stress et garantissant un beau profil de vin.

Appellation : Coteaux du Loir blanc

Mise en bouteilles : juillet 2018

Degré : 12,5 °

Sucres résiduels : 2,3 g/L , sec

Acidité totale : 5,8 g/L

Potentiel de garde : 10 à 25 ans

Cépage : Chenin blanc 100%

Age des vignes : de 80 à 90 ans

Terroir : argiles à silex sur tuffeau.

Assemblage 6 parcelles (1,8 ha) sur les communes de Marçon et Dissay sous Courcillon.

Densité de plantation : de 7 000 pieds à l'hectare.

Vendanges : manuelles en caissettes

Viticulture : le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique. Les vignes sont taillées en gobelet palissé.

Vinification et élevage : pressurage pneumatique, débourbage au froid naturel, vinification naturelle en levures indigènes et élevage en futs sur lies fines pendant 20 mois. Léger sulfitage

avant mise en bouteilles.

Accords : poissons grillés, cuisine végétarienne ...