

Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2018



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)
Millésime: 2018
Appellation: Jasnières
Couleur: Blanc tendre
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Rosiers
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: chenin
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un des vins les plus accessibles de ce domaine unique. Une appellation rare dont cette cuvée est l'ambassadrice parfaite !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Rondeur solaire du millésime, sucre stimulé par de beaux amers.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *La pêche et l'abricot habillent une minéralité fine qui transparaît dans une bouche déjà très expressive.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin emblématique du Domaine, Les Rosiers est une cuvée d'assemblage de nos jeunes vignes qui se boit aussi bien jeune pour un plaisir immédiat qu'après plusieurs années de garde.

Le millésime 2018, solaire et chaotique, a été compliqué à gérer une fois de plus mais les vignes ont bien réagi et l'acidité est au rendez-vous pour équilibrer les sucres résiduels.

Appellation : Jasnières

Mise en bouteilles : novembre 2019

Degré : 14 °

Sucres résiduels : 24 g/L , sec tendre

Acidité totale : 3,4 g/L

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Cépage : Chenin blanc 100%

Age des vignes : de 10 à 40 ans

Terroir : argiles à silex sur tuffeau.

Assemblage 24 parcelles (5 ha) sur les communes de Lhomme et Ruillé sur Loir.

Densité de plantation : de 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare.

Toutes nos plantations depuis 2010 sont effectuées à 10 000 pieds et en massale.

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 au moins 10 mois. Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Accords : apéritif, coquilles St Jacques aux épices, cuisine asiatique

