

# Domaine des Bérioles "Trésaille" blanc sec 2019



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Trésaille

Cépage dominant: tressallier

**Description brève du produit :**

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 2019**

**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.

Ebourbage 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. Gaspacho.