

Domaine Les Poëte "Argos" (sauvignon) blanc sec 2017



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POETE)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Argos

RVF: 92/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Un sauvignon tonique sorti des caves du domaine en 2021. Il était auparavant en AOP Quincy, mais maintenant en Vin de France. Le vigneron est ainsi plus libre d'élaborer les vins qui lui plaisent à lui (et à nous :-) sans devoir rentrer dans un cahier des charges qui convienne aux inspecteurs de l'appellation (qui facturent leurs multiples inspections). Y aurait-il des jaloux à Quincy ?

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Les Poète Quincy "Argos" (sauvignon) blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 92/100. *Derrière une touche d'oxydation étonnante, l'Argos 2017 révèle une texture limpide dotée d'un gras précis sans débords, jusqu'à une finale savoureuse et finement amère.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Sauvignon blanc 100%

Sols : sables et graves alluvionnaires

Viticulture du domaine :

Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison). Pas de certification.

Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles...)

Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.

Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après les vendanges). Respect des cycles de l'azote.

Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.

Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

Oenologie :

Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.

Tri à la parcelle si besoin, remplissage du pressoir avec inertage, transferts de moûts sous azote.

Débourbage à froid uniquement. Fermentation indigène ou non, en cuves ou en fûts (400 et 600 L). Une parcelle = une ou plusieurs cuves/fûts. Vinification et élevages en contenants séparés.

Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime). Sulfitage le plus tardivement possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !