

Domaine des Béroles "La Chabanne" rouge 2020



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Chabanne

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un superbe pinot noir de Loire sur argilo-calcaire, soigneusement élevé en foudres de chêne (30 hl) pendant un an pour lui donner structure et aptitude au vieillissement, en douceur bien sûr, comme tous les vins du domaine des Béroles. Une réussite en 2020, avant la quasi-absence de raisins en 2021... profitez-en, l'an prochain, c'est vaches maigres :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Béroles "La Chabanne" rouge 2020

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.

Cépage(s) : Pinot noir

Terroir : Sélection parcellaire, lieu dit « La Chabanne ». Sols argilo-calcaires à Saulcet. Exposition plein sud

Vinification : Récolte manuelle en caisse de 25 kgs. Tri sélectif manuel sur table de tri. Éraflage puis encuvage en cuve bois tronconique. Macération de 26 jours (25% grappe entière). Remontages et pigeages les premiers jours. Extraction douce par infusion du chapeau

Élevage : 12 mois en cuve bois tronconique de 30hl.

Accords mets et vin : Vin gastronomique à déguster avec un parmentier de canard truffé, un bourguignon, un carré d'agneau...

Température de service : 14° et 15°C

Note de dégustation : Vin équilibré et élégant s'ouvrant sur une belle fraîcheur. L'élevage vient magnifier la complexité aromatique donnant des notes épicées et toastées. Une belle concentration, délicatement enveloppée par des tanins veloutés.

Mise en bouteille au domaine

Bouchon en liège naturel. Bouteille cirée