

Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltotes" blanc sec 2020



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Barbara (GROSBOT-BARBARA)

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Pourçain

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Maltotes

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un grand classique de Saint-Pourçain, magnifique assemblage bien vif de chardonnay et de tressalier. Nous sommes en juin 2022, et venons de recevoir les dernières bouteilles de 2020 encore disponibles au domaine... et il n'y a pas de production en 2021. Attention denrée rare !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU Domaine Grosbot-Barbara

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltotes" blanc sec 2020

Fiche technique rédigée par le domaine

Issu d'une vigne du même nom cadastral située à Montord (1,02 ha). Ce vin blanc sec est vinifié en fût, avec ensuite un élevage de 15 mois minimum.

Ce vin est issu d'une vigne "participative" ; c'est une promotion de l'école d'Ingénierie de la Préfecture de Paris (d'où le sigle et la Tour Eiffel) qui ne s'est jamais perdue de vue après leurs études; ils sont tous à la retraite et voulaient ajouter à leurs diverses activités de retrouvailles , une nouvelle activité et quoi de mieux que la convivialité d'une vigne et de son vin .3 à 4 fois par an , les "Maltôtai(s)e)s viennent effectuer des travaux de saison. Pour chaque millésime , un des membres réalise l'étiquette avec obligation d'y adjoindre la Tour Eiffel et IPP13 !

Sinon , historiquement la maltôte était un impôt alimentaire ,levé sous Philippe Le Bel en 1292, pour financer la guerre contre les Anglais en Flandre.

Cépage(s) : 50% Chardonnay et 50 % Tressallier

Terroir : argilo-calcaire

Vinification : Pressurage à basse pression pour obtenir des jus qualitatifs.

Débourbage statique à froid pendant 15h à 7° et entonnage par gravité.

Fermentation alcoolique et élevage en fût (issu de la Forêt de Tronçais , Nord -Ouest de l'Allier) pendant 15 mois (chauffe moyenne longue)

Dégustation : Le Tressallier , cépage typiquement local, apporte au vin de la tonicité et de la fraîcheur. Le Chardonnay donne au vin de la rondeur et ampleur en bouche avec une belle persistance aromatique dans une belle dualité. Pas collé , pas filtré.

Ne pas servir en dessous de 12°, vin d'assiette sur coquillages crus ou cuits et poissons .