

Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2020



Prix du produit :

26,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)
Millésime: 2020
Appellation: Jasnières
Couleur: Blanc tendre
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Rosiers
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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 2020

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev.

Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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.

Appellation : Jasnières

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