

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Rouge-Gorge" rouge 2020



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2020

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rouge-Gorge

Cépage dominant: pineau d'aunis

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

La cuvée Rouge Gorge consacre le cépage Pineau d'Aunis avec des rendements très contrôlés, pour une recherche de structure et de qualité optimale au péril des volumes produits. Amateurs d'épices, découvrez impérativement ce cépage frais et légèrement poivré !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Rouge-Gorge" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée Rouge Gorge est un hommage à ce petit oiseau qui se montre au printemps devant nos caves. Elle consacre le cépage Pineau d'Aunis. Nous travaillons sur la base de rendements

atteignant au maximum 25 hl/ha pour obtenir suffisamment de matière même dans les années difficiles.

2020, après quatre années de « vaches maigres » restera pour nous une année bénie : à part un été encore une fois très sec, les conditions de sortie et de développement de la végétation ont été magnifiques.

Appellation : Coteaux du Loir rouge

Mise en bouteilles : novembre 2021

Degré : 14 °

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Cépage : Pineau d'Aunis 100%

Age des vignes : de 10 à 50 ans

Terroir : argiles à silex sur tuffeau. Assemblage de 14 parcelles (3,7 ha) sur les communes de Lhomme, Chahaignes et Marçon.

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 : fermentation alcoolique en cuve avec pigeage, malolactique naturelle en barriques récentes et élevage en futs sur lies fines pendant 12 mois. Très léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Accords : magret de canard, agneau, thon snacké aux épices, accord parfait sur le pigeon rôti.