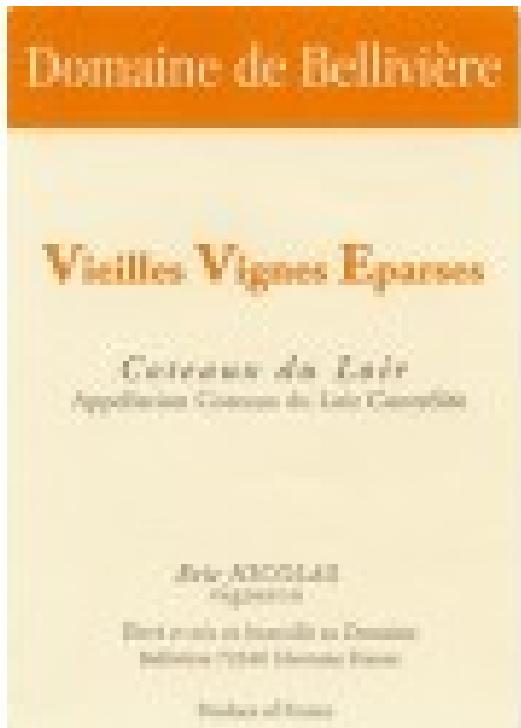


Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" blanc sec 2019



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)
Millésime: 2019
Appellation: Coteaux du Loir
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vieilles Vignes Eparses
RVF: 96/100
Cépage dominant: chenin
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Le Coteau du Loir "Haute-Couture" du domaine, produit à partir des chenins de plus de 50 ans. **96/100 RVF.**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Vieilles Vignes Eparses" 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept 2022) : 96/100. Un sec tendre d'une

longueur remarquable. L'un des plus grands blancs de Loire dégusté cette année. Les sucres résiduels sont admirablement intégrés et seront d'un soutien gracieux à une cuisine fine à base de poissons et d'agrumes.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin créé dès le début du Domaine, Vieilles Vignes Eparses provient de l'assemblage de nos plus vieilles vignes sur les Coteaux du Loir.

2019, troisième millésime de gel sur les 4 dernières années, nous a quand même permis de produire un peu de Jasnières et de proposer cette cuvée dans un style sec tendre.

Appellation : Coteaux du Loir blanc

Mise en bouteilles : juin 2021

Degré : 13,5 °

Sucres résiduels : 23,80 g/L , sec

Acidité totale : 4,12 g/L

Potentiel de garde : 10 à 25 ans

Cépage : Chenin blanc 100%

Age des vignes : de 80 à 90 ans

Terroir : argiles à silex sur tuffeau.

Assemblage 6 parcelles (1,8 ha) sur les communes de Marçon et Dissay sous Courcillon.

Densité de plantation : de 7 000 pieds à l'hectare.

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 20 mois. Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Accords : poissons grillés, cuisine végétarienne ...