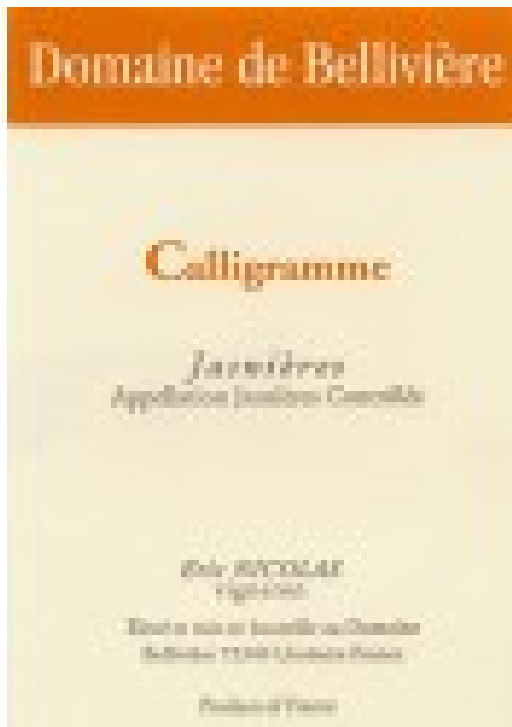


Domaine de Bellivière Jasnières "Calligramme" blanc sec 2020



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2020

Appellation: Jasnières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Calligramme

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Le résultat d'un travail d'orfèvre avec des vignes âgées de plus de 50 ans. Un grand chenin sec de garde (7 ans minimums pour ce millésime). **95/100** RVF et **94/100** B+D.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE

Domaine de Bellivière Jasnières "Calligramme" 2020

Fiche technique rédigée par le domaine:

Calligramme, comme ces poèmes en forme de dessins d'Apollinaire...

Cette cuvée a vu le jour en 2002 grâce à la reprise de très vieilles vignes de Jasnières.

2020 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. Ce millésime solaire et riche nous offre de belles matières, des vins blancs complexes et équilibrés, alliant fraîcheur et gourmandise.

Appellation : Jasnières

Mise en bouteilles : Juillet 2022

Degré : 14,5 %

Sucres résiduels : 4,4 g/L – sec

Acidité totale : 3,11 g/L

Potentiel de garde : 15 à 20 ans

Cépage : Chenin blanc 100%

Age des vignes : plus de 70 ans

Terroir : argiles à silex sur tuffeau. Coteaux donnant sur le Loir, orientés sud/sud-ouest à sud/sud-est dans le croissant des Jasnières.

Assemblage de 10 parcelles (1,7 ha) sur les communes de Lhomme et Ruillé sur Loir.

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, débourage au froid naturel, vinification naturelle en levures indigènes et élevage en futs sur lies fines pendant 21 mois.

Léger sulfitage avant mise en bouteilles.