Domaine des Bérioles "Trésaille" blanc sec 2022

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Val de Loire
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Trésaille
RVF: 91/100
Cépage dominant: tressallier
Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Cuvée 100% Tressallier, cépage unique en France, qui lui apporte élégance et finesse, et lui fait perdre l'appellation ! Un IGP droit dans ses bottes et de haut rang. 91/100 RVF

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine des Bérioles IGP VdLoire "Trésaille" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **91/100**. *"Jean Teissèdre continue d'être la locomotive de Saint-Pourçain; ses blancs notamment, précis et éclatant, sont*

de haut niveau. Tréssaille offre une interprétation pure et revigorante du tressalier. Il est déjà prêt à boire."

Fiche technique rédigée par le domaine

Tout commence à la vigne . Notre objectif une culture respectueuse de notre terroir, de nos vignes et de nos raisins. Nous travaillons le sol mécaniquement sous le rang. L'ébourgeonnage, l'effeuillage ... se font manuellement.

Cette cuvée est vinifiée à partir d'un cépage unique en France, le TRESSALLIER .

"Trésaille" est récoltée manuellement en caisse de 25 kg de raisin, sur des terroirs Argilo-calcaire et granitique de la commune de Cesset où le Domaine des Bérioles est implanté.

Le pressurage est réalisé à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Ebourbage à froid (9°C).

Vinification et fermentation à basse Température (13°C) en début de travail jusqu'à 17°C pour terminer la transformation du sucre en alcool et obtenir un bel équilibre aromatique du cépage.

Soutirage à la fin de la fermentation.
Elevage en cuve sur lies fines.
Filtration et mise en bouteilles.

Cette cuvée élaborée à partir du cépage emblématique de notre vignoble, le Tressallier, exprime gourmandise, élégance et finesse.
Grâce à une récolte vendangée à la main, ce vin séduisant délivre de grands arômes, bien équilibrés, avec une pointe d'agrumes et une belle longueur en bouche.

A déguster avec crustacés, poissons cuisinés. Gaspacho.