

Les Bérioles VdF "tressallier d'ici et chardonnay d'ailleurs" blanc sec 2022



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Tressallier d'ici et chardonnay d'ailleurs

Cépage dominant: tressallier

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Un parfait assemblage de Tressallier du domaine et de Chardonnay d'amis vignerons voisins, le tout vinifié au domaine pour pallier aux aléas climatique qui ont touché l'appellation en 2022. Nous adorons cette adaptabilité et surtout le résultat dans la bouteille : c'est divin !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Les Bérioles VdF "tressallier d'ici et chardonnay d'ailleurs" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine

Les aléas climatiques, vous connaissez ? Ils font partie de notre quotidien.
C'est pourquoi, nous avons décidé de nous rapprocher d'amis vignerons pour signer ces vins.

Une gamme élaborée par nos soins, qui respecte nos valeurs :

- Sélection parcellaire de vignes travaillées par des amis vignerons passionnés ;
- Vignes plantées sur des terroirs spécifiques, sélectionnés par notre équipe ;
- Des raisins certifiés biologiques par Ecocert ;
- Un suivi régulier du travail du sol et du végétal par l'équipe des Bérioles ;
- Une vinification en levures indigènes ;
- L'élevage et la mise en bouteille sont effectués à Cesset, dans notre chai de vinification.
- Ces cuvées sont réalisées avec la même méticulosité que toutes les cuvées du Domaine des Bérioles.

Cépages : Chardonnay et Tressallier

Terroir :

Chardonnay : Raisins cultivés par nos amis, 3ème année de conversion vers AB, sol argilo-calcaire

Tressallier : Raisins cultivés par les Bérioles en AB, sol argilo-calcaire.

Vinification : Pressurage direct à basse pression. Débourbage à froid (9°C). Vinification et fermentation en levures indigènes en cuve inox.

Note de dégustation : Une palette aromatique florale agrmente ce vin bien mûr. Vin structuré autour de fins amers et une belle salinité du Tressallier en finale.