Domaine des Bérioles Saint-Pourçain "Auvernat" rouge 2023

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2023
Appellation: Saint-Pourçain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Auvernat
RVF: 89/100
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Un très joli pinot noir de Loire d'une belle intensité, parfaitement élaboré, porté par des arômes de fruits rouges et une finale épicée. Amateurs de pinot noir, impossible d'être déçus à ce prix ! Dans d'autres régions il serait vendu bien plus cher. A consommer sans attendre ou à garder dans une bonne cave.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Bérioles Saint-Pourçain "Auvernat" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **89/100**. *Auvernat est facile d'accès, très friand, avec des notes finement grillées.*

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 issue du pinot noir.

Afin de conserver la qualité de nos raisins, nos vendangeons à la main en caisses de 25 kg.

La réception se réalise sur une table de tri vibrante où 4 à 6 personnes sélectionnent les meilleurs raisins.

Un éraflage est effectué avant l'encuvage des raisins en cuve béton tronconique où une macération d'environ 4 semaines est réalisée.

Pigeages et remontages sont effectués quotidiennement.

Fermentation alcoolique puis ensuite malo-lactique s'effectuent.

Un élevage de 6 mois est effectué en cuve béton.

Filtration et mise en bouteille à la propriété.

Le pinot noir, appelé jadis Auvernat dans le Val de Loire, séduit par la qualité de son fruit, sa fraîcheur et sa matière soyeuse.

Située sur le terroir argilo-calcaire du vignoble, cette vigne a été vendangée à la main, afin d'être vinifiée habilement. Tout en dentelle, il dévoile une réelle intensité, un fruit d'une pureté naturelle qui laisse place à une note épicée.

A déguster avec viandes en sauce et fromages d'Auvergne.