Domaine des Bérioles "La Chabanne" rouge 2022

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Val de Loire
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Chabanne
RVF: 90/100
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un superbe pinot noir de Loire sur argilo-calcaire, soigneusement élevé en foudres de chêne (30 hl) pendant un an pour lui donner structure et aptitude au vieillissement, en douceur bien sûr, comme tous les vins du domaine des Bérioles.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine des Bérioles "La Chabanne" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100**. *La Chabanne se montre souligné par une fine amertume.*

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.

Cépage(s) : Pinot noir

Terroir : Sélection parcellaire, lieu dit « La Chabanne ». Sols argilo-calcaires à Saulcet. Exposition plein sud

Vinification : Récolte manuelle en caisse de 25 kgs. Tri séléctif manuel sur table de tri. Éraflage puis encuvage en cuve bois tronconique. Macération de 26 jours (25% grappe entière). Remontages et pigeages les premiers jours. Extraction douce par infusion du chapeau

Élevage : 12 mois en cuve bois tronconique de 30hl.

Accords mets et vin : Vin gastronomique à déguster avec un parmentier de canard truffé, un bourguignon, un
carré d'agneau...

Température de service : 14° et 15°C

Note de dégustation : Vin équilibré et élégant s'ouvrant sur une belle fraîcheur. L'élevage vient magnifier la complexité aromatique donnant des notes épicées et toastées. Une belle concentration, délicatement enveloppée par des tanins veloutés.

Mise en bouteille au domaine
Bouchon en liège naturel. Bouteille cirée