

Domaine des Bérioles Saint-Pourçain "Grandes Brières" rouge 2022



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2022
Appellation: Saint-Pourçain
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Grandes Brières
RVF: 90/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un Saint-Pourçain gourmand, tout en rondeur, issu d'une parcelle granitique où gamay et pinot noir se complètent avantageusement. Un élevage d'un an en foudres de chêne (30 hl) finalise cette grande cuvée parcellaire, qui bénéficie ainsi depuis le millésime 2020 d'une toute nouvelle mode de vinification qui vise l'excellence (avant cette cuvée était plus rudimentaire).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Bérioles "Grandes Brières" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 90/100. Il faut attendre Les Grandes Brières, un peu réservé à ce stade.

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.

Cépages : Gamay et Pinot noir

Terroir : Sélection parcellaire, lieu dit « Les Grandes Brières ». Sols granitiques à Cesset. Exposition sud-est

Vinification : Récolte manuelle en caisse de 25 kgs. Tri sélectif 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 : Ce vin se dégustera avec des viandes rouges, des gibiers sanguins, abats et charcuterie.

Température de service : 14° et 15°C

Note de dégustation : Les Grandes Brières exprime des notes de fruits rouges gourmands et d'épices. L'élevage en cuve bois offre au vin une structure tout en rondeur, des tannins soyeux et toujours une belle fraîcheur.

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