

Les Quatre Piliers Touraine "Chapitre 1" blanc sec 2022



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Valentin Desloges (QUATRE PILIERS)

Millésime: 2022

Appellation: Touraine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Chapitre 1

Wine Advocate (Parker): 91+/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

91+/100 Castaing/Parker. Magnifique sauvignon aux effluves d'orange confite, de pâtisserie puis des notes plus fraîches d'ananas, de fruit de la passion et de verveine à l'aération. Un superbe second millésime resté bien frais, signé Valentin Desloges, tout juste sorti de son apprentissage au domaine Coche-Dury à Meursault en Bourgogne.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE Les QUATRES PILIERS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Les Quatre Piliers Touraine "Chapitre 1" blanc sec 2022 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct. 2025) : 91+/100. *The 2022 Chapitre I has turned out beautifully, emerging from the glass with aromas of confit citrus, spring flowers, orchard fruits, apricot and herbs. Precise and seamless, it's medium- to full-bodied, satiny and crystalline, with racy acids and a chalky finish. One of the more saline, mineral vintages produced, it also conveys a somewhat telluric character. DRINK DATE 2025-2032.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Vendangé à la main, pressé puis débourré en cuve pendant une nuit, fermenté en fûts (10 % neufs, le reste en 350 et 500 L, en provenance de chez Pillot et Coche-Dury) pendant 8 mois, pas de fermentation malolactique pour préserver l'identité des terroirs. Très léger ajout de SO².

DÉGUSTATION : La robe, brillante et teintée d'or et d'argent, annonce un nez profond et gourmand aux effluves d'orange confite, de pâtisserie puis des notes plus fraîches d'ananas, de fruit de la passion et de verveine à l'aération. La bouche est harmonieuse, l'attaque enveloppante et précise laisse place à un milieu de bouche très frais et à une finale saline.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

CONSEIL DE SERVICE : aérer le vin en carafe 45 minutes. Déguster à 12 °C.