Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltôtes" blanc sec 2023

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Denis Barbara (GROSBOT-BARBARA)
Millésime: 2023
Appellation: Saint-Pourçain
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Maltotes
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un grand classique de Saint-Pouçain, magnifique assemblage bien vif de chardonnay et de tressalier, particulièrement réussi en 2023, très beau millésime déjà parfait à déguster dès fin 2024, date de sa sortie des chais du domaine.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU Domaine Grosbot-Barbara
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltôtes" blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine

Issu d’une vigne du même nom cadastral située à Montord (1,02 ha), ce vin blanc sec est vinifié en fûts, avec ensuite un élevage de 15 mois minimum.

Cette cuvée est issue d'une vigne "participative" : Les membres d'une promotion de l'école d'Ingénierie de la Préfecture de Paris (d'où le sigle IPP et la Tour Eiffel) ne se sont jamais perdus de vue après leurs études. Ils sont tous à la retraite et se retrouvent 3 à 4 fois par an au domaine pour effectuer des travaux de saison. Pour chaque millésime, un(e) des "Maltôtai(s)e" réalise l'étiquette avec obligation d'y adjoindre la Tour Eiffel et "IPP13" :-)

Sinon , historiquement, la maltôte était un impôt alimentaire, levé sous Philippe Le Bel en 1292, pour financer la guerre contre les Anglais en Flandre.

Cépage(s) : 50% Chardonnay et 50 % Tressallier

Terroir : argilo-calcaire

Vinification :

Pressurage à basse pression pour obtenir des jus qualitatifs.
Débourbage statique à froid pendant 15h à 7° et entonnage par gravité.
Fermentation alcoolique et élevage en fût (issu de la Forêt de Tronçais, Nord-Ouest de l'Allier) pendant 15 mois (chauffe moyenne-longue).

Dégustation : Le Tressallier, cépage typiquement local, apporte au vin de la tonicité et de la fraîcheur. Le Chardonnay donne au vin de la rondeur et ampleur en bouche avec une belle persistance aromatique dans une belle dualité. Pas collé, pas filtré.
Ne pas servir en dessous de 12°C, vin d'assiette sur coquillages crus ou cuits et poissons.