

Domaine des Bérioles "Trésaille" blanc sec 2023



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BÉRIOLES)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Trésaille

RVF: 91/100

Cépage dominant: tressallier

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Cuvée 100% Tressallier, cépage unique en France, qui lui apporte élégance et finesse, et lui fait perdre l'appellation ! Un IGP droit dans ses bottes et de haut rang. **91/100 RVF**

Description du produit :

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

Domaine des Bérioles IGP VdLoire "Trésaille" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (septembre 2024) : **91/100**. *Magnifique interprétation du tressallier dans Trésaille, une expression éclatante, ciselée et fine. On se régale*

d'un vin subtil, réservé, au toucher épuré, salin, avec une finale légèrement tannique, typique du cépage.

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 vinifiée à partir d'un cépage unique en France, le TRESSALLIER .

"Trésaille" est récoltée manuellement en caisse de 25 kg de raisin, sur des terroirs Argilo-calcaire et granitique de la commune de Cesset où le Domaine des Bérioles est implanté.

Le pressurage est réalisé à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Ebourbage à froid (9°C).

Vinification et fermentation à basse Température (13°C) en début de travail jusqu'à 17°C pour terminer la transformation du sucre en alcool et obtenir un bel équilibre aromatique du cépage.

Soutirage à la fin de la fermentation.

Elevage en cuve sur lies fines.

Filtration et mise en bouteilles.

Cette cuvée élaborée à partir du cépage emblématique de notre vignoble, le Tressallier, exprime gourmandise, élégance et finesse.

Grâce à une récolte vendangée à la main, ce vin séduisant délivre de grands arômes, bien équilibrés, avec une pointe d'agrumes et une belle longueur en bouche.

A déguster avec crustacés, poissons cuisinés. Gaspacho.