# Domaine des Bérioles "Intrépide" blanc sec 2022

**Prix du produit :**

150,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)
Millésime: 2022
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Intrépide
RVF: 92/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Production totale : 100 cartons environ ! Un chardonnay de haut niveau, magnifiquement élevé en fûts, comme un grand Bourgogne. Une des cuvées de prestige du domaine. Toute en rondeur et en délicatesse, avec une belle vivacité et une belle longueur en bouche. Superbe ! **Coup de coeur et 92/100 RVF!**

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine des Bérioles "Intrépide" blanc sec 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (septembre 2024) : **Coup de coeur et 92/100**. *Encore marqué par son élevage, Intrépide reste ce grand chardonnay avec du fond et des contours précis.*

**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 du chardonnay.

Intrépide Blanc est récoltée manuellement en caisse de 25 Kg , sur un terroir Argilo-calcaire.

La réception à la cave se fait sur une table de tri où 6 personnes sélectionnent les meilleurs raisins.

Le pressurage est réalisé à basse pression à l’aide d’un pressoir pneumatique.
Débourbage à froid (9° C).
Vinification et fermentation en ft de 500L.
Soutirage à la fin de la fermentation.

Elevage de 12 mois en fût de 500 L sur lies. Filtration et mise en bouteilles.

La structure en bouche tout en rondeur et délicatesse ne manque pas de vivacité. Un vin d’exception, équilibré tout en complexité et en fraîcheur qui vous régalera, à l’apéritif, sur des noix de Saint Jacques, ris de veau, les poissons en sauce blanche, plats truffés (du domaine !).