

Domaine des Bérioles "Autochtone" blanc sec 2022



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Autochtone

RVF: 89/100

Cépage dominant: tressallier

Description brève du produit :

Vous cherchez ce qui se fait de mieux dans l'appellation Saint-Pourçain, donc 100% cépage tressallier ? Ne cherchez pas plus loin, voici le *nec plus ultra* élaboré par le meilleur domaine de l'appellation. Tout simplement ! Evidemment, nous sommes en France, il aurait fallu mettre un grain de raisin autre que tressallier pour avoir l'AOP Saint-Pourçain... qui impose un assemblage de plusieurs cépages... une réglementation d'un autre âge. Alors fidèle à ses convictions, Jean Teissèdre a abandonné sa chère appellation au nom du goût !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Bérioles "Autochtone" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **89/100.** *Le côté beurré d'Autochtone peut surprendre, le vin est prêt à boire.*

Notre commentaire : Nous sommes en France, il aurait fallu mettre un grain de raisin autre que tressallier pour avoir l'AOP Saint-Pourçain... qui impose un assemblage de plusieurs cépages... une réglementation d'un autre âge. Alors fidèle à ses convictions, Jean Teissèdre a abandonné sa chère appellation au nom du goût !

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.

Cépage(s) : Tressallier, cépage endémique du Saint Pourçain

Terroir : Sélection parcellaire, à Cesset. Sols granitiques. Exposition sud-est

Vinification : Récolte manuelle en caisse de 25 kgs. Tri sélectif manuel sur table de tri. Pressurage direct à basse pression. Débourbage à froid (9°C). Vinification en fût de chêne de 500L

Élevage : 12 mois en fût de chêne de 500L (Bois de l'Allier, 36 mois de séchage). Tonnellerie locale. Barrique haut de gamme. Sur lies fines. Aucun bâtonnage

Accords mets et vin : À déguster sur des poissons crus, la cuisine japonaise, fruits de mer, crustacés et poissons cuisinés.

Température de service : 13° - 14°C

Note de dégustation : Ce vin séduisant et frais délivre de beaux arômes d'agrumes accompagnés d'une belle minéralité. Bouche tout en longueur offrant une typicité saline et une belle tension finale.

Mise en bouteille au domaine

Bouchon en liège naturel. Bouteille cirée