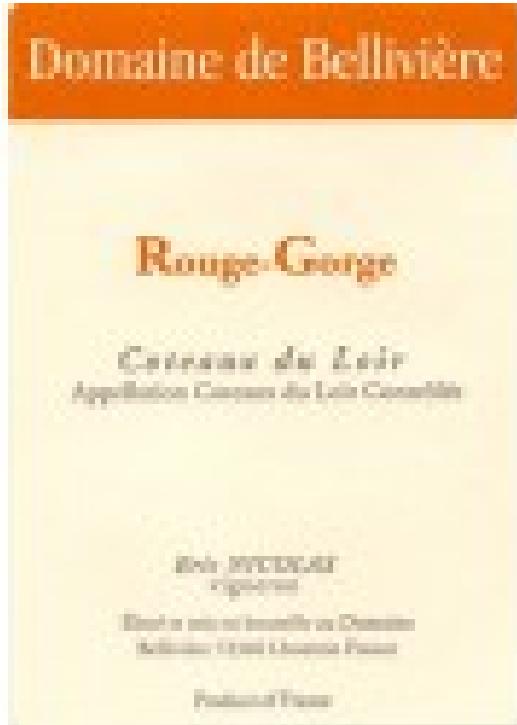


Domaine de Bellivière "Rouge Gorge" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2013

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rouge-Gorge

Description brève du produit :

Le rouge "normal" du domaine, si on peut le qualifier ainsi... Bien plus qu'un simple pineau d'Aunis ! Une curiosité qui fascine et convainc dès la première dégustation.

Description du produit :

Cliquez ici pour la présentation du **Domaine de Bellivière** en général.

Sur ce vin en particulier:

Commentaires rédigés par le domaine:

La cuvée « Le Rouge Gorge » est un hommage à ce petit oiseau qui se montre au printemps. Elle consacre le cépage Pineau d'Aunis. Nous travaillons sur la base de rendements atteignant au

maximum 25 hl/ha pour obtenir suffisamment de matière même dans les années difficiles.

CÉPAGE: 100% Pineau d'Aunis, vignes de 25 à 45 ans.

TERROIR: Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs à rouge.

VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.
- Rendement Maximum 25 hl/ha. Vendanges manuelles.

VINIFICATION:

- Un mois en cuve ouverte pour la fermentation alcoolique avec pigeage, assemblage systématique du vin de goutte et du vin de presse, fermentation malolactique naturelle en barriques récentes.
- Elevage un an à 18 mois.
- Les équilibres obtenus sont l'œuvre de la nature.

DÉGUSTATION:

millésime 2013: Ampleur légère et bien présente, les aspects poivrés et minéraux forment la longueur en bouche. S'accorde avec tous les plats mijotés au jus.

SERVICE:

- Ouvrir à l'avance. Carafer de préférence.
- Servir de 12 à 15°C.
- Accord mets: terrine d'agneau aux herbes et aromates à la truffe, pigeon, pintade, fromages, salade de fruits rouges.