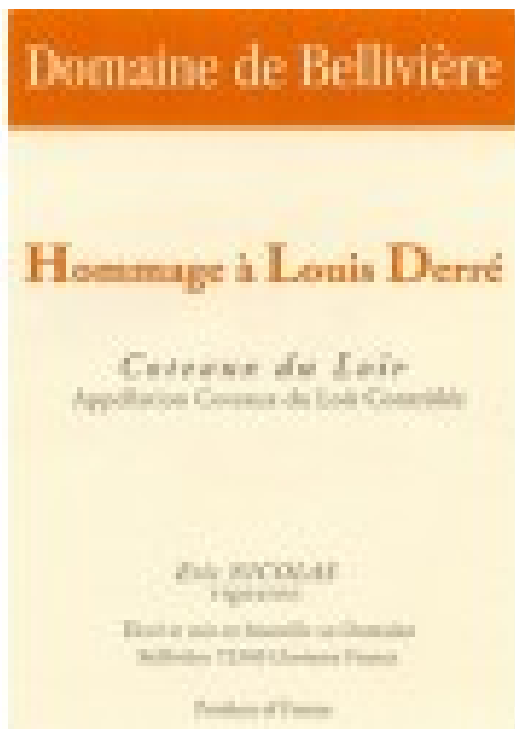


Domaine de Bellivière "Hommage à Louis Derré" rouge 2013



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2013

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Hommage à Louis Derré

RVF: 16/20

Cépage dominant: pineau d'aunis

Description brève du produit :

Le rouge "Haute-Couture" du domaine, produit uniquement dans les années propices à la création d'un très grand vin. Il est issu des vignes de 80 à 100 ans du domaine. Unique ! Contrairement à d'autres millésimes, 2013 sera à déguster plutôt jeune, dans les 5 ans.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 (sept 2014): *le rouge Hommage à Louis Derré se déguste encore difficilement en 2013, mais sa trame fine et ses saveurs ciselées laissent présager une belle réussite. 16/20*

Commentaires rédigés par le domaine:

La cuvée « Hommage à Louis Derré » est une cuvée créée en 2000 provenant des vignes âgées de 80 à 100 ans. Cette cuvée allie le travail d'extraction habituel à la concentration et la complexité liées à l'âge des vignes. Le millésime 2013 ne sera pas d'une immense garde, autour de 5 ans.

CÉPAGE: Pineau d'Aunis 100%. Vignes de 80 à 100 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 d'un an en barriques de 3 à 5 vins.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

SERVICE:

- Service: à carafier une bonne heure avant de servir à 18°C.
- Accord Mets: perdreaux et faisans en cocotte. Accord avec un ossau iraty (fromage de brebis de haute montagne) affiné deux ans (accord de Mme Abadie, L'Amphitryon à Lorient)

DEGUSTATION:

Magazine Vintage, déc. 2004 à propos du millésime 2002 : Douces senteurs de fruits rouges bien mûrs avec des notes d'humus et de havane puis, à l'aération, des fragrances de pétales de rose, de violette, de pivoine. L'attaque est franche, tonique et fruitée. Le vin est pur, droit, d'ampleur longiligne. Il gagne en puissance par la présence de tanins serrés et fins qui structurent la fin de bouche. On subodore dans ce grand vin une race et une personnalité étonnantes. Le temps domptera peu à peu cet étalon.