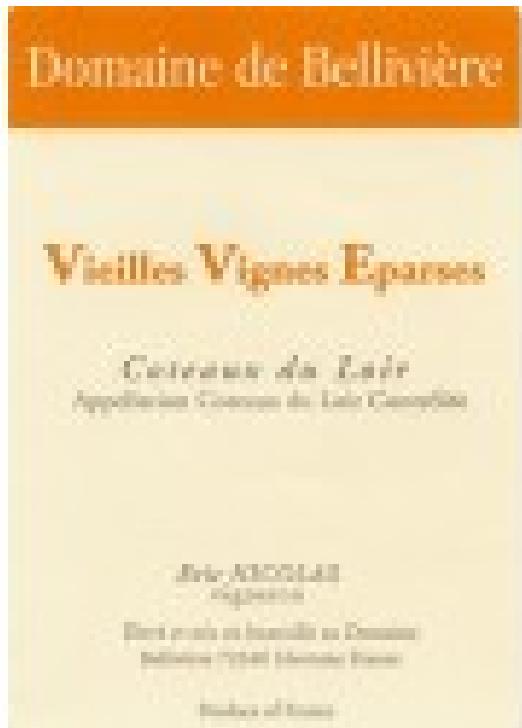


Domaine de Bellivière "Vieilles Vignes Eparses" blanc sec 2013



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2013

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes Eparses

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Le Coteau du Loir "Haute-Couture" du domaine, produit à partir des chenins de plus de 50 ans. Garde de 7 ans minimum. Sec en 2013 (peut-être demi-sec dans d'autres millésimes... c'est la nature qui décide !). 17/20 RVF, B+D 16,5/20.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Domaine de Bellivière "Vieilles Vignes Eparses" 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. Il déborde de vitalité, de saveurs de fruits jaunes et d'écorce d'agrumes, comme l'incisif Calligramme 2013.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *16,5/20. Pris sur fûts, les blancs 2013 possèdent une acidité revigorante et saline : Vieilles Vignes Éparses s'avère le plus limpide et éclatant, formidablement salivant.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Le vin est en construction, porté par des notes de poire et d'eau-de-vie de fruits blancs. Racé et aérien. Apogée de 2015 à 2023.*

Commentaires rédigés par le domaine:

La cuvée des « Vieilles Vignes Éparses » provient d'un assemblage de vignes âgées de 50 à 80 ans.

CÉPAGE: Chenin 100%; Vignes éparpillées sur plusieurs communes.

TERRAIS: Argiles à silex sur tuffeaux. Moins d'argiles fortes que pour les autres cuvées, donc une tendance à avoir des terroirs plus fins.

VITICULTURE:

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

VINIFICATION:

- Naturelle en barriques de 1, 2 et 3 vins, maximum 1/4 de bois neuf. Elevage d'un an minimum.
- Les terroirs sont séparés et les barriques sont assemblées avant mise pour former les cuvées.
- Les équilibres obtenus sont l'œuvre de la nature.

SERVICE:

- Ouvrir 1h avant.
- Servir en carafe à 9-10°.
- Accord mets: apéritif, asperges, un poulet de Bresse rôti avec des champignons des bois, brochet au beurre blanc.

DÉGUSTATION:

Guide des Vins Bio 2010-2011 à propos du millésime 2007: Une cuvée harmonieuse et élégante. Le nez s'offre, dans sa robe jaune pâle, sur un bouquet discret de fruits blancs, de fleurs blanches, de notes de fougère, de thé et d'une pointe de minéralité. La bouche est délicate, fine, bien équilibrée et savoureuse. Belle maîtrise de l'élevage. Jolie finale sur le fruit et la minéralité. Garde : jusqu'en 2014-2016