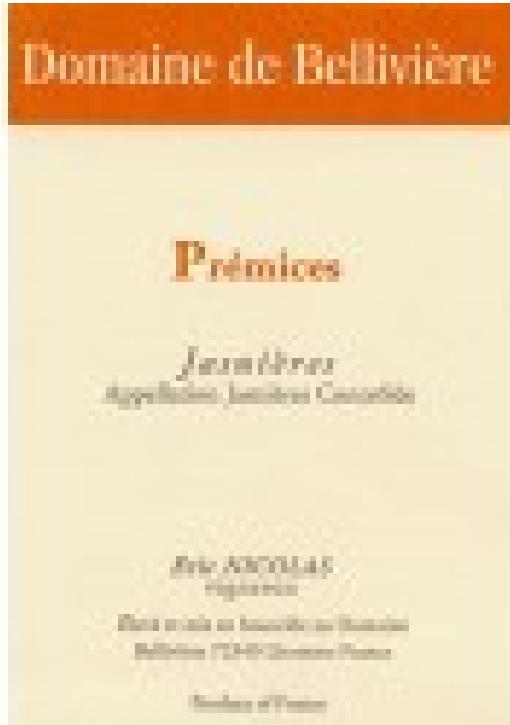


Domaine de Bellivière "Prémices" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2013

Appellation: Jasnières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Prémices

Bettane + Desseauve: 15/20

Description brève du produit :

Une excellente introduction aux superbes chemins du Domaine de Bellivière, réalisée avec les jeunes vignes. Et pourtant déjà quelle présence ! Bettane Desseauve: 15/20.

Description du produit :

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

Sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Goûté en échantillons, la matière est superbe. Il faudra le revoir après la mise mais nous sommes confiants. Apogée de 2014 à 2025.*

Commentaires rédigés par le domaine:

La cuvée « Prémices » est une cuvée que nous avons voulue très abordable. Elle permet ainsi de faire connaissance avec les vins du domaine. Les vignes, en cours de conversion à l'agriculture biologique, bénéficient des mêmes soins que celles des autres cuvées. Le premier millésime est 2008.

CÉPAGE: Chenin 100%, Vignes en conversion à l'agriculture biologique.

TERROIR: Argiles à silex sur tuffeaux.

VITICULTURE: Labour des sols, déchaussage et grattages. Rendement maximum de 40 hl/ha.

VINIFICATION:

- Vendanges manuelles.
- Vinifié et élevé intégralement en barriques.
- Elevage de 10 mois.

DÉGUSTATION:

exemple du millésime 2008 : Au nez, le vin exprime des arômes d'agrumes (pamplemousse), de fruits jaunes (mirabelle), et de petites notes de fleurs blanches. Construction fine et élancée avec un équilibre assis sur une belle acidité. La matière est joliment fruitée, expressive et charme le palais par sa pureté. Belle finale sur le pamplemousse rose.

SERVICE:

- Carafer légèrement de préférence.
- Servir à 13-15°C.
- Accord mets : Apéritif et début de repas