

Les Quatre Piliers Touraine "Bel Air" (sauvignon) blanc sec 2022



Prix du produit :

318,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Valentin Desloges (QUATRE PILIERS)

Millésime: 2022

Appellation: Touraine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 95+/100

Cépage dominant: sauvignon



Description brève du produit :

95+/100 Castaing/Parker. Il était très osé de proposer un grand 100% sauvignon dès son premier millésime. Pari réussi. Cette cuvée, rare et chère, était bâtie pour l'avenir et témoignait de l'immense ambition de ce jeune et talentueux vigneron qui allait faire parler de lui... loin des AOP plus illustres, comme de nombreux autres jeunes talents de sa génération. C'était en 2023, et le premier millésime a rencontré un franc succès, surtout dans les grands restaurants avides de nouveautés. Chez nous aussi... notre (maigre) stock a été "liquidé" très rapidement. Voici aujourd'hui (sept. 2025) le troisième millésime de cette cuvée. Très belle réussite, encore un peu jeune.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE Les QUATRES PILIERS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Les Quatre Piliers Touraine "Bel Air" (sauvignon) blanc sec 2022 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct. 2025) : 95+/100. *Made from a very dry vintage, the 2022 Bel Air is lovely, wafting from the glass with aromas of menthol, white fruits, confit citrus, honey and pineapple, all framed by a delicate touch of oak. Medium- to full-bodied, satiny and seamless, it's dense and deep, with racy acids and a fleshy core of fruit that concludes with a saline, chalky finish. **DRINK DATE** 2028-2050.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

CÉPAGE : Sauvignon sur terroir d'argiles à silex, élevé deux ans sous bois (dont très peu de neuf pour ne pas marquer le vin) puis un an en bouteilles.

DÉGUSTATION : La robe est soutenue avec des reflets jaune or. Au nez l'attaque est puissante et profonde dévoilant des notes d'agrumes confits, d'ananas et de fleurs de sureau. En bouche, cette grande cuvée nous régale par sa complexité aromatique, sa finesse, son allonge et sa persistance. La finale est portée par un bois frais et délicat qui laisse toute la place à la salinité du terroir.

POTENTIEL DE GARDE : Supérieur à 15 ans

CONSEIL DE SERVICE : aérer le vin en carafe 45 minutes. Déguster à 14 °C.