

Domaine des Béroles "Trésaille" blanc sec 2024



Domaine des Béroles
AOP Saint Pourçain

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)

Millésime: 2024

Appellation: IGP Val de Loire

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: tressallier

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

90/100 RVF. Cuvée 100% Tressallier, cépage unique en France, qui lui apporte élégance et finesse, et lui fait perdre l'appellation ! Un IGP droit dans ses bottes et de haut rang.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine des Béroles IGP Val de Loire "Trésaille" blanc sec 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (septembre 2025) : **90/100.**
Trésaille est une décoction de roche et d'agrumes particulièrement savoureuse.

Fiche technique rédigée par le domaine

Tout commence à la vigne . Notre objectif une culture respectueuse de notre terroir, de nos vignes et de nos raisins. Nous travaillons le sol mécaniquement sous le rang. L'ébourgeonnage, l'effeuillage ... se font manuellement.

Cette cuvée est vinifiée à partir d'un cépage unique en France, le TRESSALLIER .

"Trésaille" est récoltée manuellement en caisse de 25 kg de raisin, sur des terroirs Argilo-calcaire et granitique de la commune de Cesset où le Domaine des Bérioles est implanté.

Le pressurage est réalisé à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Ebourbage à froid (9°C).

Vinification et fermentation à basse Température (13°C) en début de travail jusqu'à 17°C pour terminer la transformation du sucre en alcool et obtenir un bel équilibre aromatique du cépage.

Soutirage à la fin de la fermentation.

Elevage en cuve sur lies fines.

Filtration et mise en bouteilles.

Cette cuvée élaborée à partir du cépage emblématique de notre vignoble, le Tressallier, exprime gourmandise, élégance et finesse.

Grâce à une récolte vendangée à la main, ce vin séduisant délivre de grands arômes, bien équilibrés, avec une pointe d'agrumes et une belle longueur en bouche.

A déguster avec crustacés, poissons cuisinés. Gaspacho.