

# Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2018



Prix du produit :

**27,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2018

Appellation: Jasnières

Couleur: Blanc tendre

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Rosiers

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 14

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Rondeur solaire du millésime, sucre stimulé par de beaux amers.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 15,5/20. *La pêche et l'abricot habillent une minéralité fine qui transparaît dans une bouche déjà très expressive.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Vin emblématique du Domaine, Les Rosiers est une cuvée d'assemblage de nos jeunes vignes qui se boit aussi bien jeune pour un plaisir immédiat qu'après plusieurs années de garde.

---

Le millésime 2018, solaire et chaotique, a été compliqué à gérer une fois de plus mais les vignes ont bien réagi et l'acidité est au rendez-vous pour équilibrer les sucres résiduels.

**Appellation** : Jasnières

**Mise en bouteilles** : novembre 2019

**Degré** : 14 °

**Sucres résiduels** : 24 g/L , sec tendre

**Acidité totale** : 3,4 g/L

**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans

**Cépage** : Chenin blanc 100%

**Age des vignes** : de 10 à 40 ans

**Terroir** : argiles à silex sur tuffeau.

Assemblage 24 parcelles (5 ha) sur les communes de Lhomme et Ruillé sur Loir.

**Densité de plantation** : de 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare.

Toutes nos plantations depuis 2010 sont effectuées à 10 000 pieds et en massale.

**Vendanges** : manuelles en caissettes

**Viticulture** : le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique. Les vignes sont taillées en gobelet palissé.

**Vinification et élevage** : pressurage pneumatique, débourage au froid naturel, vinification naturelle en levures indigènes et élevage en futs sur lies fines pendant au moins 10 mois. Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

**Accords** : apéritif, coquilles St Jacques aux épices, cuisine asiatique

**Description brève du produit** :

**92/100 RVF**. Un des vins les plus accessibles de ce domaine unique. Une appellation rare dont cette cuvée est l'ambassadrice parfaite !

---

