

Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2020



Prix du produit :

29,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2020

Appellation: Jasnières

Couleur: Blanc tendre

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Rosiers

RVF: 91/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de Bellivière Jasnières "Les Rosiers" blanc tendre 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **91/100**. *Les Rosiers, doté d'une chair calcaire, épuré, sculpté par une finale à l'amertume végétale engendrée par le millésime.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin emblématique du Domaine, Les Rosiers est une cuvée d'assemblage qui reflète la diversité des variations géologiques des terroirs de dégradation de la roche mère/ la craie tuffeau turonienne. Elle incarne l'évolution de nos choix en matière de viticulture mais également un combat acharné pour l'acceptation des sucres dans son équilibre gustatif. Équilibre qui n'est lié qu'à la qualité d'une viticulture exigeante conjointement à la manifestation d'une Nature clémente. Elle cherche à susciter la curiosité des amateurs de vins tant ses styles donnent lieu à des accords multiples, des plus classiques aux plus exotiques. Elle incarne aussi depuis la création du Domaine le raffinement de l'expression d'un terroir singulier, à table grâce au talent

de nombreux chefs qui ont acceptés de réfléchir aux accords les plus subtils
2020, après quatre années de « vaches maigres » restera pour nous une année bénie : à part un été encore une fois très sec, les conditions de sortie et de développement de la végétation ont été magnifiques.

Appellation : Jasnières

Mise en bouteilles : novembre 2021

Degré : 13,5 °

Sucres résiduels : 17 g/L , sec tendre

Acidité totale : 3,7 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 :

91/100 RVF. Un des vins les plus accessibles de ce domaine unique. Une appellation rare dont

cette cuvée est l'ambassadrice parfaite !