

Domaine Blard Savoie "Lébraz" (jacquère) blanc sec 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Millésime: 2015

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lébraz

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE BLARD & FILS

Domaine Blard Savoie "Lébraz" (jacquère) blanc sec 2015

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Jacquère Vieilles Vignes

Sol : Argilo-calcaire et silex très dense.

Vinification / élevage : Vendanges manuelles.

Pressurage direct, débourbage à froid, levures indigènes et exogènes. Fermentation alcoolique longue et à froid.

Pas de dégradation malique (pas de fermentation malo-lactique).

Elevage en cuve inox pendant 12 mois sur lies fines.

Nez : Fumé, fleurs blanches (aubépine).

Bouche : Minérale, très tendue, précise, franche en attaque et se termine par une fine acidité et une salinité avec une belle longueur. Arômes de litchis, poire, agrumes. Le final se caractérise par une bouche fraîche et saline.

Garde : jusqu' à 10 ans (2020).

Service : 8 à 12°C

Accords mets-vins : Entrées froides, Jambon persillé, Carpaccio de Saint-Jacques, Langoustines, Andouillette grillée.

Description brève du produit :

Une sélection parcellaire de vieilles vignes de jacquère, un vin de grande garde ; sec, racé, précis, minéral, long !