

Domaine Blard Savoie "Lébraz" (jacquère) blanc sec 2017



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lébraz

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BLARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Blard Savoie "Lébraz" (jacquère) blanc sec 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Jacquère Vieilles Vignes

Sol : Argilo-calcaire et silex très dense.

Vinification / élevage : Vendanges manuelles.

Pressurage direct, débourage 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 : Attaque vive, bouche pleine de finesse avec des notes de poire et une forte minéralité. Finale saline. Gros potentiel de garde qui multipliera les notes de mine de crayon.

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 ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.