

# Domaine Blard Savoie "Belemnite" (altesse) blanc sec 2016



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Millésime: 2016

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Belemnite

Cépage dominant: altesse

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE BLARD ET FILS**

Domaine Blard Savoie "Belemnite" (altesse) blanc sec 2016

Pourquoi ce nom et une espèce de calamar sur l'étiquette ? Une *bélemnite* est un mollusque céphalopode à la coquille fuselée. Les *bélemnites* ont vécu du Jurassique inférieur jusqu'à la fin du Crétacé. Bref, c'est pour décrire le sous-sol, autrefois le fond de la mer où se sont déposés les restes des coquilles qu'on appelle aujourd'hui "limons argilo-calcaires".

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Cépage** : Altesse, vendangée à la main.

**Sol** : Argilo calcaire limoneux, exposé sud.

**Vinification** : Egrappage total, fermentation longue à froid, pas de sucres résiduels, dégradation malique complète (FML réalisée entièrement). Elevage 12 mois en cuves inox sur fines lies.

---

**Nez** : coing, mangue, fruits exotiques.

**Bouche** : ample, riche, suave. Attaque sur des notes de fruits jaunes (mirabelle), peau de prune et finale avec de beaux amers, moka. Belle longueur, finesse et précision.

**Garde** : jusqu'à 2025.

**Service** entre 12 et 14 °C

**Dégustation** : Nez délicat d'amande et de fruits exotique La bouche est chaleureuse, suave avec des notes d'abricot et d'ananas grillé. Finale avec une belle minéralité.

**Accords mets-vins** : Crabe, Homard, Poissons crus, Thon grillé, Volailles.

**Description brève du produit :**

Une cuvée parcellaire, 100% altesse, ample, riche et suave, bref, un grand vin de Savoie idéal pour la gastronomie.