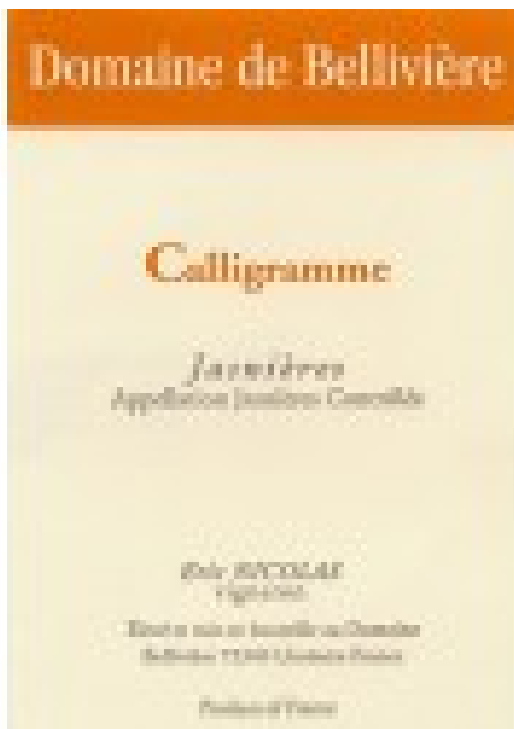


Domaine de Bellivière Jasnières "Calligramme" blanc sec 2013



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2013

Appellation: Jasnières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Calligramme

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce Domaine de Bellivière Jasnières "Calligramme" 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16,5/20. Vieilles Vignes éparses débordent de vitalité, de saveurs de fruits jaunes et d'écorce d'agrumes, comme l'incisif Calligramme 2013.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. Note de poire et de vanille qui ont besoin de s'intégrer à la matière. Il est pour le moment un peu dissocié, il faudra le revoir. Apogée 2015-2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: Pris sur fûts, les blancs 2013 possèdent une acidité revigorante et saline : Vieilles Vignes Eparses s'avère le plus limpide et éclatant,

*formidablement salivant, et **Calligramme** le plus riche, profond mais avec presque aucun sucre résiduel.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

La cuvée « Calligramme » provient d'un assemblage de vignes âgées de plus de 50 ans.

CÉPAGE: Chenin 100%. Vieilles vignes de plus de 50 ans.

TERROIR: Argiles à silex sur tuffeaux. Parcelles orientées sud/sud-ouest à sud/sud-est dans le croissant des Jasnières. Pentes donnant sur le Loir.

VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.
- Rendement maximum 35 hl/ha. Vendanges manuelles.

VINIFICATION:

- Naturelle en barriques.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

SERVICE:

- Carafe de préférence.
- Servir à 9-13°C.

DÉGUSTATION:

Guide Fleurus des vins 2007 à propos du millésime 2004 : Robe jaune paille aux reflets verts. Nez concentré et expressif exhalant des arômes de citron et de pomme verte. Attaque dotée d'une belle vivacité sur des nuances de pulpe de citron. Bouche riche et équilibrée, soutenue par des saveurs de pomme verte. Finale minérale. Maturité : 2014 - A boire avant 2024, ouvrir 1h avant - Servir en carafe à 9°C, Suggestion : un turbot sauce hollandaise, Note : 17/20

Description brève du produit :

Le résultat d'un travail d'orfèvre avec des vignes âgées de plus de 50 ans. Un grand chenin sec de garde (7 ans minimums pour ce millésime). RVF: 16.5/20.