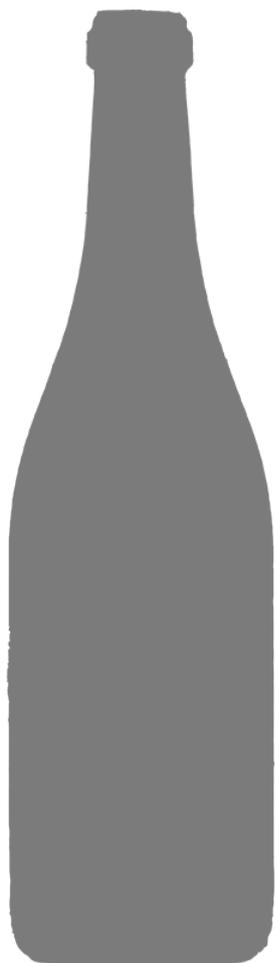


# DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

## BELLE D'AUNIS

Loire , France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Sébastien Cornille
<b>Millésime</b>	2016
<b>Appellation</b>	Coteaux du Loir
<b>Sols</b>	Argile à silex (perrons)
<b>Altitude Des Vignes</b>	100 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud Sud-Est
<b>Cépages</b>	100% Pinot d'aunis (vignes de 50 ans et plus)
<b>Viticulture</b>	Biologique et biodynamique
<b>Palissage</b>	Cordon de royat
<b>Pi/Hect</b>	6 500 pi/ha
<b>Hl/Hect</b>	15-20 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Macération grappes entières. Lancement rapide de la fermentation grâce à un pied de cuve. Pigeage une fois par jour pendant la macération de 15 jours : fermentation semi carbonique intrapelliculaire des grains (cuve close). Pressurage doux puis fin des fermentations en barrique de 400 litres.
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	Élevage de 8 mois en barrique avant mise en bouteille sans filtration. Léger sulfitage si nécessaire.
<b>Sulfites</b>	30 mg/l
<b>Sucre</b>	0 g/l
<b>Acidité</b>	3.1 g/l
<b>Couleur</b>	Rouge rubis
<b>Dégustation</b>	Au nez; poivre, cumin, pivoine.... un cocktail d'épices sur une bouche fraîche et mentholée.
<b>Température De Service</b>	14°C