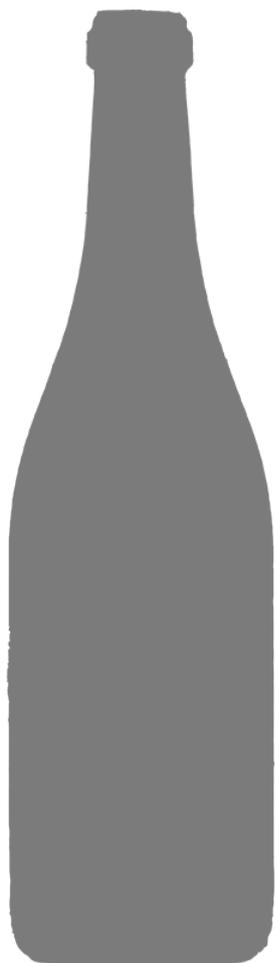


# DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

## JASNIÈRE CORNILLE

Loire , France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Sébastien Cornille
<b>Millésime</b>	2015
<b>Appellation</b>	Jasnières AOC
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Cornille
<b>Sols</b>	Argile à silex avec sous-sol calcaire
<b>Altitude Des Vignes</b>	100 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud Sud-Est
<b>Cépages</b>	100% Chenin blanc
<b>Viticulture</b>	Biologique et biodynamique
<b>Palissage</b>	Double cordon de royat avec maximum 10 bourgeons par pied (maxi 5 coursons de 2 yeux)
<b>Pi/Hect</b>	6 500 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	20-25 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Cuvée produite uniquement lors de millésimes particuliers. Pressurage long et doux de grappes entières, débouillage naturel avant mise en fermentation. Pas de levures ajoutées ni d'intrants. Fermentation longue en cave troglodyte à basse température sur lie, en barriques.
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	Élevage de 24 à 36 mois sur lies fines en barriques, sans soutirage.
<b>Sulfites</b>	45 mg/l
<b>Sucre</b>	4 g/l
<b>Acidité</b>	3.75 g/l
<b>Couleur</b>	Jaune doré
<b>Dégustation</b>	Un vin puissant marqué par l'élevage en première approche faisant place à une belle fraîcheur, une bouche saline et pure.
<b>Température De Service</b>	10°C