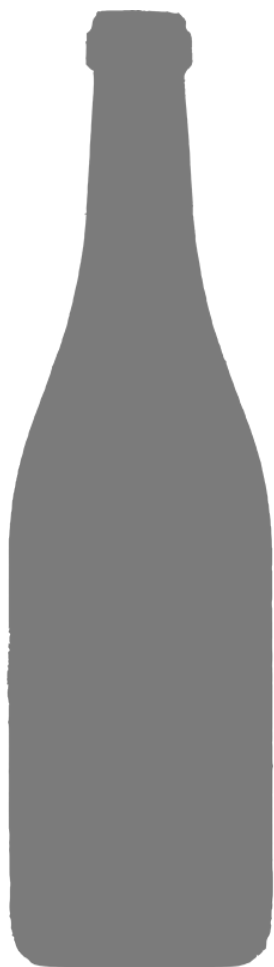


DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

JASNIÈRE LE CLOS DES MOLIÈRES

Loire , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Sébastien Cornille
- Millésime** 2016
- Appellation** Jasnières AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Clos des Molières
- Sols** Argile à silex avec sous-sol calcaire
- Altitude Des Vignes** 100 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud Ouest
- Cépages** 100% Chenin blanc
- Viticulture** Biodynamique et biologique
- Palissage** Double cordon de royat avec maximum 10 bourgeons par pied (maxi 5 coursons de 2 yeux)
- Pi/Hect** 6 500 pi/ha
- HI/Hect** 25 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Pressurage long et doux de grappes entières, débouillage naturel avant mise en fermentation. Pas de levures ajoutées ni d'intrants, à l'exception d'un sulfitage modéré. Fermentation longue en cave troglodyte à basse température sur lie, en barriques de 4 à 6 vins.
- Levures** Indigènes
- Élevage** Élevage de 12 mois minimum sur lies fines en barriques. Puis, assemblage et harmonisation en cuve pendant 6 mois.
- Sulfites** 50 mg/l
- Sucre** 5 g/l
- Acidité** 5.65 g/l
- Couleur** Jaune doré
- Dégustation** Joli vin limpide et minérale, belle tension soutenue par des beaux amers et un beau velouté lacté.
- Température De Service** 10°C