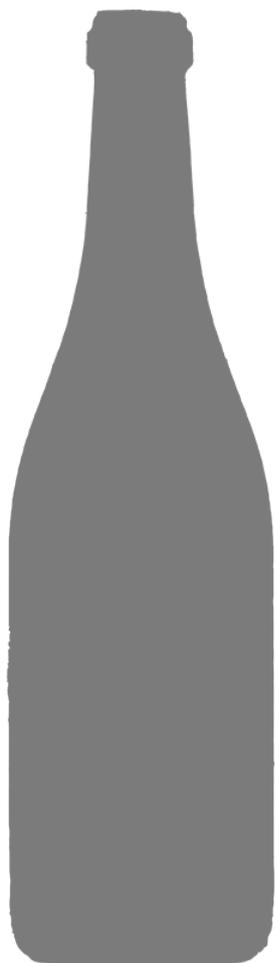


# DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

## JASNIÈRE LE CLOS DES MOLIÈRES

Loire , France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Sébastien Cornille
<b>Millésime</b>	2016
<b>Appellation</b>	Jasnières AOC
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Clos des Molières
<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 Ouest
<b>Cépages</b>	100% Chenin blanc
<b>Viticulture</b>	Biodynamique et biologique
<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>	25 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	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.
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	Élevage de 12 mois minimum sur lies fines en barriques. Puis, assemblage et harmonisation en cuve pendant 6 mois.
<b>Sulfites</b>	50 mg/l
<b>Sucre</b>	5 g/l
<b>Acidité</b>	5.65 g/l
<b>Couleur</b>	Jaune doré
<b>Dégustation</b>	Joli vin limpide et minérale, belle tension soutenue par des beaux amers et un beau velouté lacté.
<b>Température De Service</b>	10°C