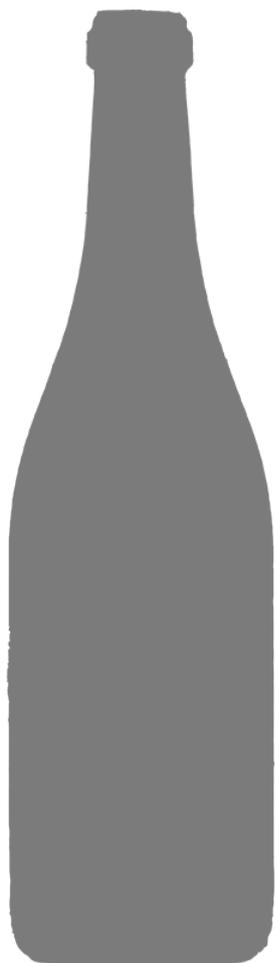


DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

JASNIÈRES

Loire , France



Disponibilité Saq +12856228

Humain Sébastien Cornille

Millésime 2016

Appellation Jasnières AOC

Sols Argile à silex avec sous-sol calcaire

Altitude Des Vignes Entre 50 et 110 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Sud-Est

Cépages 100% Chenin blanc

Viticulture Vignes cultivées en agriculture biologique avec une approche de la biodynamie, travail intégral des sols de façon mécanique

Palissage Double cordon de royat avec maximum 10 bourgeons par pied (maxi 5 coursons de 2 yeux)

Pi/Hect 5 500 à 6000 pi/ha

HI/Hect 20- 25 hl/ha

Vendanges Manuelles en caisse à fruit, tri sévère à la vigne

Vinification Pressurage long et doux des grappes entières, débourage à froid, fermentation de 3 mois à basse température, élevage sur lie fine pendant 3 mois. Filtration grossière avant mise en bouteille

Levures Indigènes

Élevage 2/3 en barrique de chêne 228 L (entre 3 et 6 vins) et 1/3 en cuve fibre dans une cave troglodyte dans le tuffeau

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 80 mg/l

Sucre 3.5 g/l

Acidité 6 g/l

Couleur Jaune très clair

Dégustation Nez très frais de fruits blancs (poire, pêche blanche) évoluant vers le pollen de fleurs blanches (tilleul, acacia). Attaque franche et vive en bouche sur les agrumes (citron, mandarine) évoluant vers le gras et la minéralité sur des notes salines en fin de bouche.

Température De Service 10-12°C
