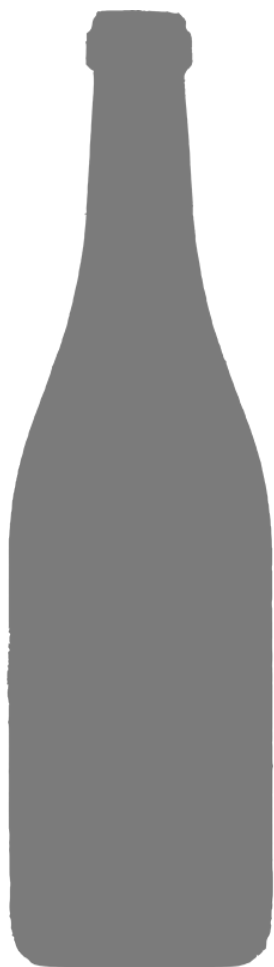


# DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

**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** 10-12°C

**Service**

---

---