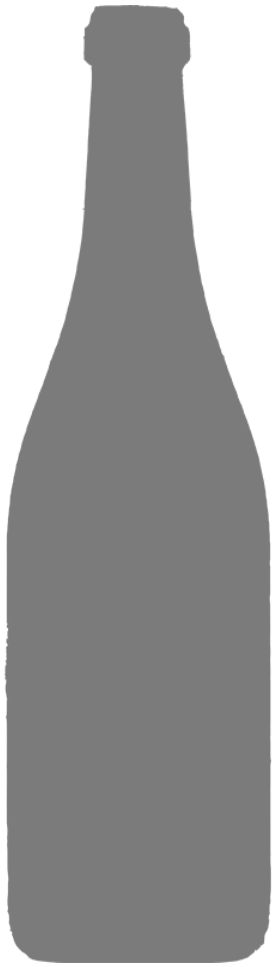
DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

L'ORÉE DE LA BERTERIE

Loire , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Sébastien Cornille
Millésime	2017
Appellation	Côtaux du Loir
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	Biologique et biodynamique
Palissage	Double cordon de royat avec maximum 10 bourgeons par pied (maxi 5 coursons de 2 yeux)
Pi/Hect	6 500 pi/ha
Hl/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Légère sucrosité naturelle selon la maturité des raisins de l'année. Pressurage de grappes entières, débourbage naturel avant mise en fermentation. Fermentation longue.
Levures	Indigènes
Élevage	Élevage en cuve de 8 mois minimum.
Sulfites	45 mg/l
Sucre	10 g/l
Acidité	6.3 g/l
Couleur	Jaune doré
Dégustation	Beau fruits blancs bien murs, bouche suave mais tonique en finale.
Température De Service	10°C