BLANC DE NOIR 2023 BLANC

DOMAINE BELMONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin élaboré à partir de Syrah 100%

Accords mets et vins

Coquilles saint-jacques aux agrumes avec du fenouil rôti.

Détails

Domaine: Domaine BELMONT

Couleur : Blanc Millesime : 2023 Degrès : 13 % Viticulture : Biologique

Contenance: 0,75 L
Cépages: Syrah
Région: Sud-Ouest
Packaging: carton de 6
Appellation: IGP Côtes-du-Lot

Dégustation

Robe: Jaune paille aux reflets brillants

Nez: Nez de groseille verte, de tilleul et de citron yuzu.

Bouche : La bouche est nette, franche avc un bel équilibre entre la

fraîcheur et un corps structuré.

Finale : La finale est longue, persistante et empreinte d'une belle minéralité calcaire typique de ces grands terroirs du Kimméridgien.

Garde: 5 à 7 ans

Température de service : 11°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire Cépage : 100 % syrah Vendange : Manuelle Viticulture : Biologique Vinification : En barrique Elevage : Barrique 6 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Un vignoble lotois atypique de 6 hectares, planté à haute densité (8333 pieds /ha) en 1993 par Christian Belmon ; un sol argilo calcaire, en pente ; du Chardonnay, du Cabernet-Franc et de la Syrah comme cépages ; une culture biologique depuis sa création (en conversion AB depuis 2 ans), des vendanges manuelles... Bienvenue au DOMAINE BELMONT!

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg