

Domaine:	Domaine Alexandre BAIN
Nom du vin:	L. D'ANGE
Millésime:	2018
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Sauvignon blanc
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 40 et 60 ans
Sols:	Cultivé sur des sols superficiels de terre argilo-limoneuse et sableuse avec peu de terre et proche de la roche mère. Apporte de la structure, de la longueur et de la finesse au vin
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai et début juin. Période sèche en été et en automne
A la vigne:	Les terroirs les plus fragiles sont labourés à l'aide d'un cheval de trait percheron portant le doux nom de « Phénomène »
Vinification:	Tous les raisins sont cueillis à la main et à bonne maturité. Fermentation spontanée en barriques sur les levures indigènes, élevage 24 mois en barriques. Ni collé, ni filtré ni ni ni ... Au chai, pas de méthode technologique ni œnologique pour vinifier
Mon ressenti:	Ce vin est un vrai catalyseur de partage, il délie les langues et donne de l'énergie ! Le vin d'Alexandre m'a fait frissonner avec son nez incroyable, son corps riche et gras... Une telle bouteille c'est déjà un événement en soi, l'ouvrir marque le début d'un beau moment... Prenez le temps de le déguster, vous allez l'adorer ! Typé Pouilly, il nous régale d'une magnifique finale sur la minéralité qui sent le silex, fruitée et saline. C'est délicieusement tendu et frais, riche et complexe, mûr et croquant... et donne de surcroit le frisson avec son nez incroyable et son corps riche et gras... Chapeau bas Alexandre. Du plaisir assuré !
Accords:	Cette cuvée de dimension stratosphérique mérite d'être dégustée seule afin d'en retirer la quintessence suprême. Si vraiment vous insistez, alors je vous conseille de l'associer avec un plat de personnalité tel un rouget barbet, un autre poisson de roche ou des St-Jacques snackée



Remarques: