VINS —
authentiques.ch

Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme

Domaine:	Domaine Alexandre BAIN
Nom du vin:	Pierrre Précieuse
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Sauvignon blanc
Teneur en alcool:	13.5%
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:	Pluie assez espacée au printemps, été chaud et sec en juin & juillet, idem pour août mais ponctué de quelques petites averses, automne chaud. Belle récolte au niveau qualitatif mais moindre au niveau quantitatif.
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:	Dès le premier nez vous serez transporté dans un univers à part : saveurs désaltérantes, finement exotiques et épicées, maturité charnue et scintillante, fixée par un élevage savamment dosé.
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:	

29 mars 2023 à 11:17:27