

| | |
|----------------------|---|
| Domaine: | Noëlla MORANTIN |
| Nom du vin: | LBL |
| Millésime: | 2020 |
| Appellation: | Vin de France |
| Région géographique: | Loire |
| Type de vin: | Blanc |
| Contenant: | L 0.75 |
| Cépage: | 100% Sauvignon blanc |
| % Alc/Vol: | 13.5 |
| Teneur en soufre: | 20 mg/L max de SO2 |
| Âge des vignes: | Ce sont de vieux sauvignon plantés une partie en 1943 et le reste dans les années soixante |
| Sols: | Argile à silex sur une roche mère calcaire |
| Météo annuelle: | |
| A la vigne: | La cuvée LBL fait référence au nom du domaine d'origine : "Le Bois Lucas" |
| Vinification: | Le caractère abouti et profond de ce vin est sublimé par un élevage en barriques un an en demi-muids de plusieurs vins le plus naturellement possible |
| Mon ressenti: | Le terroir d'argile à silex sur une roche mère calcaire lui amène une légère tension ainsi qu'une bouche florale avec des notes d'agrumes, un côté mentholé, des pointes de cardamome, anis.. et une structure aromatique complexe. La bouche est fruitée, rafraîchissante et longue. Je vous conseille de le carafier, il n'en sera que meilleur |
| Accords: | Une volaille telle qu'un coq, poulet, poularde ou pintade |
| Remarques: | |

