

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Stratosphérique
Millésime:	2024
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	20% Chenin 80% Gamay de Bouze
% Alc/Vol:	11.5
Teneur en soufre:	2g/hl de SO ₂ à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 10 et 20 ans
Sols:	Argilo-siliceux
Météo annuelle:	L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes présumaient une petite récolte en quantité et qualité mais la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse inespérée
A la vigne:	Vin en bio et biodynamie certifié "Vin méthode nature" planté sur la parcelle "La Vacherie" composée d'argiles et de silices avec quelques grès roussard et ferreux
Vinification:	Les raisins sont récoltés bien mûrs. 50% de la vendange est encuvée en grappes entières, le reste est égrappé et mis en foudre tronconique (Tonnellerie Vicard). La macération est semi-carbonique. L'élevage d'un an se fait dans le foudre avec des ouillages réguliers
Mon ressenti:	Récolté bien mûr, le Gamay de Bouze nous offre une bouche qui allie à la fois ampleur, tension, race, gourmandise et notes épicées. Le Chenin amène une touche minérale et gourmande. Cette belle cuvée vous étonnera, vous et vos convives. En effet, ce vin expressif dès l'ouverture offrira de la joie et de la gaîté. La bouche est droite, précise sur des touches de fraises gariguettes, de petits fruits des bois. Un vin de Glouglou fantastique pour régaler vos amis. Attention: un quille tire l'autre
Accords:	C'est LE type de vin qui s'adaptera dans toutes les situations, apéro-dinatoire, planchette de charcuterie, plateau de fromage ou encore belle pièce de bœuf...
Remarques:	Le domaine s'étend sur 10 ha sur des terroirs argilo-siliceux

