

Domaine:	Terres de ROA
Nom du vin:	Tresse à Lier
Millésime:	2022
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Tresseallier
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Sol granitique
Météo annuelle:	Année compliquée...
A la vigne:	Ce cépage est uniquement cultivé sur l'appellation de Saint-Pourçain sis dans l'Allier, au nord de Vichy, certifié bio depuis 2009
Vinification:	Vinifications douces sans intrants sur levures indigènes. Ajout de max 15mg/L de SO2 a la mise en bouteilles
Mon ressenti:	Vin intense, frais, droit, tendu, suave et parfaitement équilibré. Que d'adjectifs pour qualifier cette magnifique goutte
Accords:	Fera merveille sur un poisson ou un plateau de fruits de mer
Remarques:	3'500 à 4'000 ceps/ha; Rendement: 22hl/ha

